

## *REGGIANO LAMBRUSCO ROSSO D.O.C.*

<b>Tipologia</b>	Vino Rosso Frizzante Secco
<b>Etichetta</b>	<b>Reggiano Lambrusco Secco ( Fascia Rossa )</b>
<b>Denominazione</b>	<b>Reggiano Lambrusco</b>
<b>Zona Di Produzione</b>	Vigneti compresi tra i comuni di Scandiano, Albinea e Reggio E.
<b>Terreni</b>	terreni di origine alluvionale di medio impasto
<b>Forma di allevamento</b>	Spalliera
<b>Uvaggio</b>	Lambrusco Salamino,L.Marani,L .maestri L Sorbara in percentuali variabili in base all'annata
<b>Raccolta</b>	Da metà settembre
<b>Resa</b>	140 Q.li / Ha
<b>Vinificazione</b>	Macerazione a bassa temperatura per 5 giorni a contatto delle bucce Ne segue la fermentazione a bassa temperatura in vasi di acciaio. Presa di spuma con metodo charmat per conservare al meglio l'armonia dei suoi aromi
<b>Bottiglie Prodotte</b>	40.000
<b>Aspetti Organolettici</b>	<b>Colore</b> :Rosso rubino di buona intensitàcon lievi riflessi violacei . <b>Naso</b> :marcatamente vinoso con spiccati sentori fruttati <b>Palato</b> deciso,leggermente tannico,bene armonizzano fragranza e sapidità
<b>Abbinamenti</b>	A tutto pasto in particolare con la cucina emiliana.Specie con i salumi
<b>Dati analitici</b>	Grado alcolico 11% Acidità totale 7,5 g/l Estratto secco 22 Temperatura di Servizio 14°