

REGGIANO LAMBRUSCO ROSSO D.O.C.

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