

NIVEO D.O.C.

| | |
|------------------------------|---|
| Tipologia | Vino Rosso Frizzante Secco |
| Etichetta | " Niveo " |
| Denominazione | Reggiano lambrusco |
| Zona Di Produzione | Zona collinare del territorio di Scandiano |
| Terreni | terreno di medio impasto tendente allo sciolto |
| Forma di allevamento | Spalliera |
| Uvaggio | Lambrusco Salamino e sorbara in prevalenza, Lambrusco maestri 10%, Malbo gentile 15% |
| 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 | 20.000 |
| Aspetti Organolettici | Colore :Rosso rubino carico con tenui riflessi purpurei Naso :Intenso con spiccati sentori fruttati Palato pieno,leggermente tannico,bene armonizzano fragranza e sapidità |
| Abbinamenti | A tutto pasto in particolare con la cucina emiliana. |
| Dati analitici | Grado alcolico 11% Acidità totale 7 g/l Estratto secco 23 Temperatura di Servizio 14° |