

## *REGGIANO LAMBRUSCO ROSATO AMABILE D.O.C.*

<b>Tipologia</b>	Vino Rosato Frizzante Amabile
<b>Etichetta</b>	<b>Reggiano Lambrusco Amabile ( Fascia Verde )</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 12 ore a contatto delle bucce Ne segue la fermentazione a bassa temperatura in vasi di acciaio. Presenza di spuma con metodo charmat per conservare al meglio l'armonia dei suoi aromi
<b>Bottiglie Prodotte</b>	10.000
<b>Aspetti Organolettici</b>	<b>Colore</b> :Rosato con riflessi vivaci . <b>Naso</b> fruttato. <b>Palato</b> ,sapido,piacevolmente fragrante e gradevolmente amabile
<b>Abbinamenti</b>	A tutto pasto in particolare con la cucina emiliana.in particolare se delicata e tendente al dolce
<b>Dati analitici</b>	Grado alcolico 9% Acidità totale 7,5 g/l Estratto secco 22 Temperatura di Servizio 14°