

REGGIANO LAMBRUSCO ROSATO SECCO D.O.C.

Tipologia	Vino Rosato Frizzante Secco
Etichetta	Reggiano Lambrusco Secco (Fascia Rosa)
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 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
Bottiglie Prodotte	40.000
Aspetti Organolettici	Colore :Rosato con riflessi vivaci . Naso fruttato. Palato di poco corpo,sapido,piacevolmente fragrante
Abbinamenti	A tutto pasto in particolare con la cucina emiliana.Perfetto con i salumi in particolare con la mortadella.
Dati analitici	Grado alcolico 10,5 Acidità totale 7,5 g/l Estratto secco 22 Temperatura di Servizio 14°