



Lambrusco Reggiano DOP Rosso Metodo Charmat

Denominazione: Lambrusco Reggiano DOP Rosso

Tipologia: rosso frizzante secco

Uvaggio: 25% Lambrusco Salamino, 25% L. Marani, 25% L. Oliva; 15% L. Maestri, 10% Ancellotta

Vinificazione: metodo charmat. Macerazione 7/10 giorni a temperatura controllata; fermentazione in autoclave acciaio inox

Territorio: alta pianura reggiana, Comune di Reggio Emilia

Terreno: franco, argilloso-sabbioso

Metodo di produzione: biologico, reg. CE 834/07, reg. CE 1584/18, reg. CE 203/12; Ente di certificazione aut. Mipaaf ITBIO 006, codice operatore H1912

Vigneti: spalliera, allevamento a Guyot, età media 15 anni, esposti a sud

Resa uve: 12 tonn/Ha

Vendemmia: manuale, fine settembre

Grado alcolico: 11,5%

Zucchero residuo: 7 gr/l

Acidità totale: 6,20 gr/l

Anidride solforosa: 18 mg/l

Caratteristiche: rosso rubino brillante, con spuma fine ed evanescente, profumo intenso, vinoso, che richiama la frutta rossa, selvatica, di corpo, ma con tannini morbidi.

Abbinamenti: ideale con i piatti della tradizione reggiana, pasta fresca e ripiena, carni arrosto e lessate, Parmigiano-Reggiano, salumi.

Servizio: si consiglia di servire a una temperatura di 13-15°C

