

## PRA DI BOSSO SECCO Reggiano DOP



Denominazione: Reggiano DOP

Tipologia: Lambrusco rosso secco

Area di produzione: Scandiano

Vitigni: 40% Lambrusco Montericco, 40% Lambrusco

Marani, 20% Lambrusco Salamino

Suolo calcareo - argilloso

Raccolta da metà settembre

Vinificazione: diraspa-pigiatura e successiva macerazione delle uve. Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in autoclave

Colore: rubino intenso con evidenti sfumature violacee ed abbondante spuma soffice purpurea

Profumo: impatto vinoso con sentori floreali marcati, tra cui spicca la violetta di campo, insieme a more, lamponi e ciliegie

Gusto: bocca asciutta con tannini in evidenza molto gradevoli, vino vivace e di buon corpo, dotato di un'ottima freschezza e finale fruttato persistente

Abbinamenti: pappardelle al ragù, stracotto di manzo

Temperature di servizio 12 - 14°C

Grado alcolico 11 %

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 7

Ph 3,20

Contenuto 750 - 375 - 1500 ml