

CANTASTORIE ROSATO AMABILE

DENOMINAZIONE: Reggiano DOP

TIPOLOGIA: vino rosato frizzante amabile

AREA DI PRODUZIONE: area di Scandiano e Correggio

VITIGNI: 70% Lambrusco Marani, 25% Lambrusco Salamino, 5% Ancellotta

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: da metà settembre

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura delle uve, macerazione di mezza giornata sulle vinacce e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio. Rifermentazione in autoclave.

COLORE: rosa chiaro.

PROFUMO: delicati sentori floreali di violette con note fruttate di lamponi e ciliegie mature.

GUSTO: vino di medio corpo e fruttato che presenta una delicata dolcezza sorretta da una buona acidità fruttata,

ABBINAMENTI: tortelli di patate, parmigiana di melanzane.

Temperature di servizio 8-10 °C

Grado alcolico 9 % vol.

Residuo zuccherino 45 g/l

Acidità totale 7,5

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

