

CANTASTORIE LAMBRUSCO ROSATO SECCO
Reggiano DOP



Denominazione: Reggiano DOP

Tipologia: Lambrusco frizzante rosato secco

Area di Produzione: Scandiano

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. Successiva fermentazione in autoclave

Colore: rosa chiaro

Profumo: intensi sentori fruttati di ribes rosso e fragolina di bosco

Gusto: vino di medio corpo, sapido, piacevolmente fragrante e persistenza fruttata

Abbinamenti: spezzatino di carne, pasta con pesce spada

Temperatura di servizio 8 - 10 °C

Grado alcolico 10,5 %

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 7,5

Ph 3,20

Contenuto 750 ml