

CANTASTORIE LAMBRUSCO ROSSO SECCO
Reggiano DOP



Denominazione: Reggiano DOP

Tipologia: Lambrusco frizzante rosso secco

Area di Produzione: Scandiano

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

Suolo: calcareo-argilloso

Raccolta: da metà settembre

Vinificazione: diraspa-pigiatura delle uve, macerazione di due giorni sulle vinacce e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio. Successiva fermentazione in autoclave

Colore: rosso rubino vivace

Profumo: olfatto leggiadro con spiccati sentori di frutta rossa

Gusto: vino di medio corpo con il giusto bilanciamento tra freschezza, fragranza e sapidità

Abbinamenti: polpette di carne fritte, spezzatino di vitello

Temperatura di servizio 12 - 14°C

Grado alcolico 11 %

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 7,5

Ph 3,20

Contenuto 750 ml