

CANTASTORIE LAMBRUSCO SCURO 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 quattro giorni sulle vinacce e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio. Successiva fermentazione in autoclave

Colore: rosso rubino scuro ed intenso con evidenti riflessi violacei

Profumo: olfatto marcatamente vinoso con spiccati sentori fruttati scuri di mora, prugna e amarena

Gusto: deciso, leggermente tannico, ben armonizzata la fragranza e la sapidità

Abbinamenti: cannelloni, zampone

Temperatura di servizio 12 - 14°C

Grado alcolico 11 %

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml