

Lambrusco 1915

Secco

DONELLI
1915



Classificazione Uvaggio

Lambrusco Reggiano D.O.C.
60% lambrusco Marani, lambrusco Maestri e lambrusco Montericco, 30% lambrusco Salamino 10% Ancellotta

Vinificazione

In rosso con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, e' per rifermentazione naturale metodo Charmat

Spuma

Fine e persistente

Colore

Rosso rubino intenso

Bouquet

Ampio e persistente, floreale con sentori di fragola

Gusto

Il gusto secco e la spiccata freschezza gli conferiscono grande eleganza. Fruttato e leggermente tannico ha buona sapidità come da tradizione

Temperatura di Servizio

12-14 °C

Abbinamento

Ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana, in particolare tortellini in brodo e cappelletti al ragù. Fantastico con arrostiti di carne e il carrello dei bolliti



Style

Dry Sparkling Red

Classification

Lambrusco Reggiano D.O.C.

Grapes

60% lambrusco Marani, lambrusco Maestri e lambrusco Montericco, 30% lambrusco Salamino 10% Ancellotta

Vinification

Vinified in red, with maceration at a controlled temperature. The taking of froth, extremely slow, comes from a natural re-fermentation according to Charmat method

Foam

Fine and persistent

Color

Rich ruby-red

Bouquet

Keen armonious flavour, persistent and vinous with strawberry scents

Taste

A dry taste and a distinct freshness give great elegance to this wine. Fruity and slightly tannic

Service temperature

12-14 °C

Gastronomic Coupling

Ideal as aperitif or with salumi from Emilia Romagna, roasted white meats, delicate fish and young cheeses