



LAMBRUSCO D.O.C. REGGIANO

~ rosso frizzante secco ~





LAMBRUSCO D.O.C. REGGIANO

~ rosso frizzante secco ~












Scheda Prodotto :

TIPOLOGIA	rosso frizzante secco
CLASSIFICAZIONE	lambrusco Reggiano D.O.C.
AREA DI PRODUZIONE	comuni di Reggio nell'Emilia
TERRENO	-
UVAGGIO	65% lambrusco Marani, lambrusco Maestri e lambrusco Montericco 10% lambrusco Salamino 10% lambrusco Grasparossa 15% Ancellotta
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato, G.D.C.
EPOCA DI RACCOLTA	fine Settembre
VINIFICAZIONE	in rosso con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale metodo Charmat
SPUMA	fine, persistente con orli violacei
COLORE	rosso rubino intenso con riflessi viola
PROFUMO	Ampio e persistente, floreale con sentori di fragola
SAPORE	il gusto è fruttato e persistente. Piacevolmente secco e di spiccata freschezza, è ben bilanciata dalla garbata tannicità.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-16 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	ideale per accompagnare le pietanze della cucina emiliana, in particolare cappelletti in brodo e paste ripiene. Perfetto nell'abbinamento con arrostiti e bolliti

LAMBRUSCO D.O.C. REGGIANO

~ rosso frizzante secco ~

Dati Logistici :

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	n. 	kg 	cm 		
750	6	22,6x17,0x31,5h	7,650	4,500	105 (5x21)	803,25	173	8008920001291	18008920114158
750	12	33,5x24,5x31,5h	15,300	9,000	50 (5x10)	765,00	173	8008920001291	18008920114165
1.500	6	33,1x21,6x33,1h	13,600	9,000	60 (5x12)	816,00	181	8008920101502	18008920114172