



LAMBRUSCO 1915: IL LAMBRUSCO DELLE ORIGINI

~ rosso frizzante secco ~





LAMBRUSCO 1915: IL LAMBRUSCO DELLE ORIGINI

~ rosso frizzante secco ~

Scheda Prodotto :












TIPOLOGIA	rosso frizzante secco
CLASSIFICAZIONE	lambrusco Reggiano D.O.C.
AREA DI PRODUZIONE	comuni di Reggio nell'Emilia
TERRENO	alluvionale con scheletro profondo, medio impasto
UVAGGIO	60% lambrusco Marani, lambrusco Maestri e lambrusco Montericco 30% lambrusco Salamino 10% Ancellotta
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato, G.D.C. e Bellussi
EPOCA DI RACCOLTA	fine Settembre
VINIFICAZIONE	in rosso con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, e' per rifermentazione naturale metodo Charmat
SPUMA	fine, persistente con orli violacei
COLORE	rosso rubino intenso
PROFUMO	ampio e persistente, floreale con sentori di fragola
SAPORE	il gusto secco e la spiccata freschezza gli conferiscono grande eleganza. Fruttato e leggermente tannico ha buona sapidità come da tradizione
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-16 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana, in particolare tortellini in brodo e cappelletti al ragù. Fantastico con arrosti di carne e il carrello dei bolliti



LAMBRUSCO 1915: IL LAMBRUSCO DELLE ORIGINI

~ rosso frizzante secco ~

Dati Logistici :

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	n. 	 kg	 cm		
750	6	29x19x32h	9,000	4,500	80 (5x16)	720,00	175	8008920191565	---