



---

**LAMBRUSCO D.O.C. REGGIANO - BOTTIGLIA SCAGLIETTI**

*~ rosso frizzante secco ~*





## LAMBRUSCO D.O.C. REGGIANO - BOTTIGLIA SCAGLIETTI

*~ 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	55% lambrusco Marani, lambrusco Maestri e lambrusco Montericco 30% lambrusco Salamino 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 frutti rossi
SAPORE	piacevolmente fruttato, corposo e persistente, il gusto secco e la spiccata freschezza sono ben equilibrati dalla garbata tannicità
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-16 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	ideale per accompagnare le pietanze della cucina emiliana, in particolare tortellini in brodo e tortelloni di ricotta e spinaci. Perfetto nell'abbinamento con arrostiti e bolliti



**LAMBRUSCO D.O.C. REGGIANO - BOTTIGLIA SCAGLIETTI**

*~ rosso frizzante secco ~*

**Dati Logistici :**

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	n. 	 kg	 cm		
750	6	28x19x32,5h	9,000	4,500	70 (7x10)	720,00	175	8008920309021	