


LE ROSE

Lambrusco dell'Emilia IGP rosato



DENOMINAZIONE	Lambrusco dell'Emilia IGP
TIPOLOGIA	Vino IGP rosato, secco, frizzante
ALCOL	11,5% vol.
UVAGGIO	Lambrusco Marani 100%
AREA DI PRODUZIONE	Vigneti delle colline reggiane
TERRENO	Di medio impasto, fertili
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Coltivazione integrata secondo il disciplinare "Qualità controllata" della Regione Emilia - Romagna
EPOCA DI RACCOLTA	Metà settembre
VINIFICAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• In rosato, con pressatura soffice del pigiato• Fermentazione con lieviti selezionati a bassa temperatura• Rifermentazione con metodo Charmat• Imbottigliamento isobarico con microfiltrazione
COLORE	Rosa cerasuolo, con riflessi di foglia di cipolla rossa
SPUMA	Bianca, evanescente
PROFUMO	Ampio, floreale, fruttato fresco
SAPORE	Secco, fresco, sapido
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Come aperitivo, antipasti, primi piatti di pesce.
CAPACITÀ BOTTIGLIA	0,75 L
CODICE EAN	 8 053904 450152

AZIENDA  AGRICOLA
Reggiana

Via E. Zacconi 22/a/b/6
42020 Borzano di Albinea (RE)
Tel +39 0522/591129
info@aziendagricolareggiana.com
www.aziendagricolareggiana.com