

VIGNA DI TEDOLA

Reggiano Lambrusco DOP



DENOMINAZIONE	Reggiano Lambrusco DOP
TIPOLOGIA	Vino DOP rosso, secco, frizzante
ALCOL	11,5% vol.
UVAGGIO	Lambrusco Marani 45%, L. Maestri 45%, Malbo Gentile 10%
AREA DI PRODUZIONE	Omonimo vigneto posto nel comune di Viano, censito nell'elenco Regionale delle menzioni "Vigna" (det. E n° 9937 del 26/07/2012)
TERRENO	Sabbioso, sciolto
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 - fine settembre
VINIFICAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• In rosso, con macerazione• Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata• Rifermentazione con metodo Charmat• Imbottigliamento isobarico con microfiltrazione
PROFUMO	Ampio, persistente, armonico, di frutta rossa
SAPORE	Secco, di buona freschezza gradevolmente tannico ma allo stesso morbido
SPUMA	Rossa, persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14-16°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Piatti della tradizione emiliana, paste ripiene
CAPACITÀ BOTTIGLIA	0,75 L
CODICE EAN	 8 053904 450107

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