

# Muro del Diavolo

Lambrusco dell'Emilia

spumante metodo classico IGP



<b>DENOMINAZIONE</b>	Lambrusco dell'Emilia
<b>TIPOLOGIA</b>	Vino Spumante di Qualità IGP, brut
<b>ALCOL</b>	12,5% vol.
<b>UVAGGIO</b>	Lambrusco Maestri 50%, L. Marani 50%
<b>AREA DI PRODUZIONE</b>	Colline reggiane - 300 mslm
<b>TERRENO</b>	Franco argilloso, tendenzialmente sciolto
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>DENSITÀ DI IMPIANTO</b>	3300 viti/ha
<b>METODO DI COLTIVAZIONE</b>	Coltivazione integrata secondo il disciplinare "Qualità controllata" della Regione Emilia - Romagna
<b>EPOCA DI RACCOLTA</b>	Metà di settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• In rosso con macerazione</li><li>• Fermentazione con lieviti selezionati a bassa temperatura</li><li>• Rifermentazione in bottiglia con metodo Classico</li><li>• Affinamento sulle fecce di almeno 20 mesi</li><li>• Sboccatura</li></ul>
<b>COLORE</b>	Rosso granato
<b>PERLAGE</b>	Fine e persistente
<b>PROFUMO</b>	Fruttato (prugna, frutta rossa), con note eteree
<b>SAPORE</b>	Fresco, corposo
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Piatti della cucina emiliana
<b>CAPACITÀ BOTTIGLIA</b>	0,75 L
<b>CODICE EAN</b>	 8 053904 450299

## CONSIGLI PER LO SMALTIMENTO

	BOTTIGLIA ↓	CAPSULA ↓	GABBIETTA ↑	TAPPO ↓	SCATOLA ↩
cos'è	↓ VETRO (G2)	↓ ALLUMINIO (ALSI)	↓ ACCIAIO (FES)	↓ SUGHERO (FOS)	↓ CARTA (PAP)
dove va	↓ RACCOLTA VETRO	↓ RACCOLTA METALLI	↓ RACCOLTA METALLI	↓ ORGANICO	↓ RACCOLTA CARTA

Verifica le disposizioni del tuo comune - Separa i componenti e conferiscili in modo corretto

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](http://www.aziendagricolareggiana.com)