

VECCHIO FILARE

Reggiano Lambrusco D.O.P. frizzante secco

Viene prodotto con uve Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri e Malbo Gentile raccolte nell'omonima vigna a 300 m. s.l.m. Presenta un profumo di frutta rossa e al gusto risulta secco, minerale e con una piacevole nota tannica.



CARATTERISTICHE

| | |
|---------------------------|---|
| DENOMINAZIONE | Reggiano Lambrusco D.O.P. |
| TIPOLOGIA | Vino DOP rosso, secco, frizzante |
| UVAGGIO | Lambrusco Maestri 50%, Lambrusco Maestri 50% |
| BOTTIGLIE PRODOTTE | 3.300 |
| DATI ANALITICI | Alcol 12% vol, zuccheri residui 9 g/l, acidità totale 6 g/l |

VITICOLTURA

| | |
|-------------------------------|--|
| AREA DI PRODUZIONE | Visignolo, comune di Baiso (RE), 285 m.slm |
| TERRENO | Sabbioso, ricco di scheletro |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot |
| DENSITÀ DI IMPIANTO | 3300 viti/ha |
| METODO DI COLTIVAZIONE | Integrato |
| EPOCA DI RACCOLTA | Metà settembre, dopo surmaturazione |

VINIFICAZIONE

| | |
|-----------------------|--|
| TECNOLOGIA | Vinificazione in rosso con breve macerazione. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. |
| PRESA DI SPUMA | Rifermentazione in autoclave con metodo Martinotti-Charmat |

CARATTERI ORGANOLETTICI

| | |
|----------------|--|
| COLORE | Rosso purpureo |
| SPUMA | Rosa, persistente |
| PROFUMO | Frutta rossa, ciliegia, mora |
| SAPORE | Secco, corposo, lievemente tannico, fresco |

CONSIGLI GASTRONOMICI

| | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 12-14°C |
| ABBINAMENTI CONSIGLIATI | Paste ripiene, lasagne, arrosti |

INFORMAZIONE TECNICHE

| | |
|---------------------------|-----------------|
| CAPACITÀ BOTTIGLIE | 750 mL |
| CODICE EAN | 8 053904 450121 |

CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

| | | | |
|---------------------------|------------------|---------------|----------------|
| BOTTIGLIA | GABBIETTA | TAPPO | SCATOLA |
| cos'è VETRO GL71 | ACCIAIO PE40 | SUGHERO FORST | CARTA PAPP0 |
| dove va RACCOLTA VETRO | RACCOLTA METALLI | ORGANICO | RACCOLTA CARTA |

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