

VIGNA DI TEDOLA

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 Marani 45%, Lambrusco Maestri 45%, Malbo Gentile 10%
BOTTIGLIE PRODOTTE	10.000
DATI ANALITICI	Alcol 11,5% vol, zuccheri residui 9 g/l, acidità totale 6 g/l

VITICOLTURA

AREA DI PRODUZIONE	Vigna di Tedola, comune di Viano (RE), 290 m.slm
TERRENO	Sabbioso, ricco di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato
EPOCA DI RACCOLTA	Seconda metà settembre

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
AFFINAMENTO	In acciaio

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, arrostiti

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	750 mL
CODICE EAN	



CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

	BOTTIGLIA	GABBIA	TAPPO	SCATOLA
cos'è	VETRO	ACCIAIO	SUGHERO	CARTA
dove va	RACCOLTA VETRO	RACCOLTA METALLI	ORGANICO	RACCOLTA CARTA

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