

## VIGNA DI TEDOLA

### Reggiano Lambrusco DOP 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

<b>DENOMINAZIONE</b>	Reggiano Lambrusco DOP
<b>TIPOLOGIA</b>	Vino DOP rosso, secco, frizzante
<b>UVAGGIO</b>	Lambrusco Marani 45%, Lambrusco Maestri 45%, Malbo Gentile 10%
<b>BOTTIGLIE PRODOTTE</b>	10.000
<b>DATI ANALITICI</b>	Alcol 11,5% vol, zuccheri residui 9 g/l, acidità totale 6 g/l - per 100 mL E= 74 kcal/308 kJ

#### VITICOLTURA

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

#### VINIFICAZIONE

<b>TECNOLOGIA</b>	Vinificazione in rosso con breve macerazione. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.
<b>PRESA DI SPUMA</b>	Rifermentazione in autoclave con metodo Martinotti-Charmat
<b>AFFINAMENTO</b>	In acciaio

#### CARATTERI ORGANOLETTICI

<b>COLORE</b>	Rosso purpureo
<b>SPUMA</b>	Rosa, persistente
<b>PROFUMO</b>	Frutta rossa, ciliegia, mora
<b>SAPORE</b>	Secco, corposo, lievemente tannico, fresco

#### CONSIGLI GASTRONOMICI

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12-14°C
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	Paste ripiene, lasagne, arrostiti

#### INFORMAZIONE TECNICHE

<b>CAPACITÀ BOTTIGLIE</b>	750 mL
<b>CODICE EAN</b>	8 053904 450107

E-LABEL CON INFORMAZIONI  
NUTRIZIONALI E INGREDIENTI



[label.tasto.io/6723907623ba330012531ed5](https://label.tasto.io/6723907623ba330012531ed5)