

NUSTRANEIN

Reggiano Lambrusco DOP

Si caratterizza per un colore rubino lucente, con sentori di amarena e frutta rossa. Semplice e vivace, al gusto è dotato di una fresca acidità.



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE	Reggiano Lambrusco DOP
TIPOLOGIA	Vino DOP rosso, secco, frizzante
UVAGGIO	Lambrusco Marani 50%, Lambrusco Maestri 50%
BOTTIGLIE PRODOTTE	18.000
DATI ANALITICI	Alcol 11 % vol, zuccheri residui 8 g/l, acidità totale 6,7 g/l - per 100 mL E= 71 kcal/296 kJ

VITICOLTURA

AREA DI PRODUZIONE	Borzano (RE) - 130 m. slm
TERRENO	Di medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato con certificazione SQNPI
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 rubino
SPUMA	Rosa, persistente
PROFUMO	Frutta rossa
SAPORE	Secco, fresco

CONSIGLI GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Cucina emiliana, gnocco fritto

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	750 mL
---------------------------	--------

CODICE EAN



8 053904 450145

E-LABEL CON INFORMAZIONI NUTRIZIONALI E INGREDIENTI



label.tasto.io/69538510d15cd1001371b77f