

# Lambrusco 1915

Secco

**DONELLI**  
1915



**Classificazione Uvaggio**

Lambrusco Reggiano D.O.C.  
60% lambrusco Marani, lambrusco Maestri e lambrusco Montericco, 30% lambrusco Salamino 10% Ancellotta

**Vinificazione**

In rosso con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, e' per rifermentazione naturale metodo Charmat

**Spuma**

Fine e persistente

**Colore**

Rosso rubino intenso

**Bouquet**

Ampio e persistente, floreale con sentori di fragola

**Gusto**

Il gusto secco e la spiccata freschezza gli conferiscono grande eleganza. Fruttato e leggermente tannico ha buona sapidità come da tradizione

**Temperatura di Servizio**

12-14 °C

**Abbinamento**

Ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana, in particolare tortellini in brodo e cappelletti al ragù. Fantastico con arrostiti di carne e il carrello dei bolliti



**Style**

Dry Sparkling Red

**Classification**

Lambrusco Reggiano D.O.C.

**Grapes**

60% lambrusco Marani, lambrusco Maestri e lambrusco Montericco, 30% lambrusco Salamino 10% Ancellotta

**Vinification**

Vinified in red, with maceration at a controlled temperature. The taking of froth, extremely slow, comes from a natural re-fermentation according to Charmat method

**Foam**

Fine and persistent

**Color**

Rich ruby-red

**Bouquet**

Keen armonious flavour, persistent and vinous with strawberry scents

**Taste**

A dry taste and a distinct freshness give great elegance to this wine. Fruity and slightly tannic

**Service temperature**

12-14 °C

**Gastronomic Coupling**

Ideal as aperitif or with salumi from Emilia Romagna, roasted white meats, delicate fish and young cheeses