

# Lambrusco D.O.C.

Reggiano



Amabile



Disponibile anche secco  
Available also Dry



<b>Classificazione Uvaggio</b>	Lambrusco Reggiano D.O.C. 60% lambrusco Marani, lambrusco Maestri e lambrusco Montericco, 30% lambrusco Salamino 10% Ancellotta
<b>Vinificazione</b>	In rosso con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale secondo metodo Charmat
<b>Spuma</b>	Fine e persistente
<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
<b>Bouquet</b>	Ampio e persistente, floreale con sentori di fragola
<b>Gusto</b>	Il gusto secco e la spiccata freschezza gli conferiscono grande eleganza. Fruttato e leggermente tannico ha buona sapidità come da tradizione
<b>Temperatura di Servizio</b>	12-14 °C
<b>Abbinamento</b>	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



<b>Style</b>	Semisweet Sparkling Red
<b>Classification</b>	Lambrusco Reggiano D.O.C.
<b>Grapes</b>	60% lambrusco Marani, lambrusco Maestri e lambrusco Montericco, 30% lambrusco Salamino 10% Ancellotta
<b>Vinification</b>	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
<b>Foam</b>	Fine and persistent
<b>Color</b>	Rich ruby-red
<b>Bouquet</b>	Great and persistent floral scent with hints of strawberry
<b>Taste</b>	Fruity and persistent. Pleasantly sweet with a nice freshness and well balanced
<b>Service temperature</b>	12-14 °C
<b>Gastronomic Coupling</b>	Ideal to accompany any typical dish from the Emilia's tradition, in particular with tortellini and stuffed pasta. Fantastic with boiled or roasted meats