



LAMBRUSCO D.O.P. REGGIANO BRUT - BOTTIGLIA SCAGLIETTI

~ rosso spumante BRUT ~





LAMBRUSCO D.O.P. REGGIANO BRUT - BOTTIGLIA SCAGLIETTI

~ rosso spumante BRUT ~

Scheda Prodotto :












TIPOLOGIA	rosso spumante BRUT
CLASSIFICAZIONE	Lambrusco Reggiano D.O.P.
AREA DI PRODUZIONE	comuni di Reggio nell'Emilia
TERRENO	alluvionale con scheletro profondo, medio impasto
UVAGGIO	55% lambrusco Marani, lambrusco Maestri e lambrusco Montericco 30% lambrusco Salamino 15% Ancellotta
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato, G.D.C.
EPOCA DI RACCOLTA	Settembre
VINIFICAZIONE	Le uve vengono raccolte a mano, diraspate immediatamente e macerate in serbatoi refrigerati. La fermentazione e la presa di spuma avvengono con metodo Charmat a temperatura controllata
SPUMA	fine, persistente con orli violacei
COLORE	rosso rubino intenso con riflessi viola
PROFUMO	ampio, intenso e floreale, con i tipici sentori di frutti rossi
SAPORE	Il gusto secco e la spiccata freschezza gli conferiscono una grande eleganza. Fruttato e leggermente tannico ha buona sapidità come da tradizione
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-16 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	ideale per accompagnare le pietanze della cucina emiliana, in particolare tortellini in brodo e cappelletti al ragù. Perfetto nell'abbinamento con arrostiti e bolliti



LAMBRUSCO D.O.P. REGGIANO BRUT - BOTTIGLIA SCAGLIETTI

~ rosso spumante BRUT ~

Dati Logistici :

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	n. 	 kg	 cm		
750	6	28x19x32,5h	9,000	4,500	70 (7x10)	720,00	175	8008920309021	