



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

~ rosso spumante demisec ~





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

~ rosso spumante demisec ~

Scheda Prodotto :

TIPOLOGIA	rosso spumante demisec
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, persistente, floreale con sentori di frutti rossi
SAPORE	di gusto piacevolmente amabile e tipicamente fruttato, ben armonizzato dalla garbata tannicità che gli conferisce grande persistenza ed eleganza
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-13 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana, in particolare culatello, salumi in genere e Parmigiano Reggiano a scaglie. Perfetto nell'abbinamento con lasagne e arrosti di carni bianche



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

~ rosso spumante demisec ~

Dati Logistici :

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	n. 	 kg	 cm		
750	6	28x19x32,5h	9,000	4,500	70 (7x10)	720,00	175	8008920309014	