

Bolle Rosa

Reggiano Lambrusco D.O.P. VINO FRIZZANTE SECCO



INFORMAZIONI TECNICHE:

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 5.000
Nome del Vigneto: Vigna Argine
Tipo di terreno: Argilloso
Uve: Lambrusco Marani 100%
Superficie: 3 ettari
Resa per ettaro in uva: 150 q.li
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Densità di impianto: 2.500 viti/ettaro
Epoca della vendemmia: Fine settembre
Tecnica di vinificazione: breve macerazione a freddo
Temperatura di fermentazione: 16°C
Stabilizzazione del prodotto: a freddo
Filtrazione: Sterile
Pressione: 2,5 atm
Grado Alcolico: 12 % VOL
Zuccheri: 12 Gr/L
Temperatura di Servizio: 10°
Chiusura: Gabbietta e tappo a fungo in sughero
Bottiglia: Champagnotta Bacco 0,75 lt
Confezionamento: Cartone 6 bottiglie

NOTE DEGUSTATIVE:

Dimostra struttura già dal colore rosa acceso, l'olfatto intenso e gli accenni di vinosità lo caratterizzano. Il gusto è pieno e intenso, nelle sue componenti aromatiche e gustative, ben delineate; alcolicità e morbidezza ne sottolineano il corpo

ABBINAMENTI:

Adatto l'abbinamento a salumi a breve stagionatura, a piatti a base di verdure, a primi non troppo elaborati, a pesce e carne bianca di ogni genere

Podere
Francesco

Strada Reatino, 23 - 42017 Novellara (RE)
P.IVA - Cod.Fisc - Reg.Impr. 02769580354
Tel +39 0522 661592 - Fax +39 0522 652717
info@poderefrancesco.com -www.poderefrancesco.com