

# Bolle Rosse

## Reggiano Lambrusco D.O.P.

### VINO FRIZZANTE SECCO



#### INFORMAZIONI TECNICHE:

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 10.000

Nome del Vigneto: Vigna del Mulino

Tipo di terreno: Argilloso

Uve: Lambrusco Salamino 90% Ancellotta 10%

Superficie: 2 ettari

Resa per ettaro in uva: 150 q.li

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 2.500 viti/ettaro

Epoca della vendemmia: Settembre

Tecnica di vinificazione: macerazione a freddo

Temperatura di fermentazione: 18°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:

Il colore viola intenso di tonalità scura. L'olfatto spiccato e penetrante, con sentori vinosi e fruttati di nespola marasca e frutti maturi. Il gusto è pieno, con struttura tendenzialmente tannica. Vena alcolica di sostegno, brillante freschezza. Lunga la persistenza del gusto, il vino dimostra notevole equilibrio e corpo presentando finezza e armonia.

#### ABBINAMENTI:

Degno alleato nell'abbinamento con il nostro territoriale carrello dei bolliti, con le carni a cottura lunga e le salse verde e rossa. Ideale in accompagnamento al maialino al forno

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