

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

ETICHETTA DIGITALE:

Ingredienti: Materia prima: Uve, Conservanti e Antiossidanti: Metabisolfito di potassio (E224) Imbottigliato in atmosfera protettiva: Azoto (E941), **Calorie:** 307 KJ – 74Kcal

