

CANTASTORIE ROSATO SECCO

DENOMINAZIONE: Reggiano DOP

TIPOLOGIA: vino rosato frizzante secco

AREA DI PRODUZIONE: area di Scandiano e Correggio

VITIGNI: 70% Lambrusco Marani, 25% Lambrusco Salamino, 5% Ancellotta

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: da metà settembre

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura delle uve, macerazione di mezza giornata sulle vinacce e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio. Rifermentazione in autoclave.

COLORE: rosa chietto.

PROFUMO: sentori floreali di rosa e croccanti note fruttate di ribes rosso con fragolina di bosco.

GUSTO: vino di medio corpo, sapido, piacevolmente fragrante e con una persistenza fruttata.

ABBINAMENTI: calamarata, zucchine ripiene.

Temperature di servizio 8-10 °C

Grado alcolico 11 % vol.

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 7,5

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

