

CANTASTORIE ROSSO SECCO

DENOMINAZIONE: Reggiano DOP

TIPOLOGIA: Lambrusco rosso frizzante secco

AREA DI PRODUZIONE: area di Scandiano e Correggio

VITIGNI: 65% Lambrusco Marani, 30% Lambrusco Salamino, 5% Ancellotta

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: da metà settembre

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

COLORE: rosso rubino.

PROFUMO: spiccati sentori di frutta rossa croccante come ribes rosso, melograno e ciliegia.

GUSTO: vino di medio corpo con il giusto bilanciamento tra freschezza, fragranza e sapidità.

ABBINAMENTI: polpette di carne fritte, costine al forno.

Temperature di servizio 12-14 °C

Grado alcolico 11 % vol.

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 7,5

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

