

**CANTASTORIE SCURO SECCO**

DENOMINAZIONE: Reggiano DOP

TIPOLOGIA: Lambrusco rosso 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 quattro giorni sulle vinacce e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio. Rifermentazione in autoclave.

COLORE: rosso rubino con evidenti riflessi violacei.

PROFUMO: olfatto vinoso con spiccati sentori fruttati di mora, prugna rossa e amarena.

GUSTO: vino avvolgente, di medio corpo, leggermente tannico e finale fruttato intenso.

ABBINAMENTI: cannelloni di spinaci e ricotta, zampone.

Temperature di servizio 12-14 °C

Grado alcolico 11 % vol.

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

