



**Casali**  
VITICULTORI  
DAL 1900

## PRA DI BOSSO SECCO

Pra di Bosso



*Pra di Bosso: il primo Cru di Lambrusco prodotto agli inizi degli anni '80.*

DENOMINAZIONE: Reggiano DOP

TIPOLOGIA: Lambrusco rosso frizzante secco

AREA DI PRODUZIONE: Scandiano

VITIGNI: 40% Lambrusco Montericco, 40% Lambrusco Marani, 20% Lambrusco Salamino

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: metà settembre

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura e successiva macerazione delle uve. Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in autoclave.

COLORE: rosso rubino intenso con sfumature violacee.

PROFUMO: sentori definiti e fragranti con note floreali di rosa e viola mammola, insieme a sensazioni di prugna, ciliegia, mirtillo e mandorla.

GUSTO: assaggio fresco, minerale e al tempo stesso vellutato; Lambrusco vivace e dinamico, dal persistente finale fruttato.

ABBINAMENTI: bomba di riso, bollito misto.

Temperature di servizio 12-14 °C

Grado alcolico 11 % vol.

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 7

Ph 3,20

Contenuto 750 ml - 0,375 ml - 1,5 lt