



Casali
VITICULTORI
DAL 1900

PRA DI BOSSO SECCO

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

Pra di Bosso