



Casali
VITICULTORI
DAL 1900

PRA DI BOSSO STORICO

Un vino storico ancora oggi unico. Nato dalla selezione dei migliori vigneti di collina, Pra di Bosso Storico racconta le origini di Casali e punta all'eccellenza.

DENOMINAZIONE: Reggiano DOP

TIPOLOGIA: Lambrusco rosso Metodo Charmat secco

AREA DI PRODUZIONE: collina di Scandiano

VITIGNI: 60% Lambrusco Salamino, 30% Lambrusco Maestri, 10% Malbo Gentile

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: metà settembre

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura e successiva macerazione delle uve per circa dieci giorni. Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in autoclave (Metodo Charmat) per 15 giorni a 16°C per preservare la vivacità degli aromi.



COLORE: rosso rubino intenso con profonde sfumature violacee ed abbondante soffice spuma purpurea.

PROFUMO: bouquet fresco ed elegante, in cui ritroviamo sentori di violetta di campo e rosa canina, insieme a croccanti note fruttate di lamponi, mirtilli e ciliegie ed impreziosito da leggere sensazioni di sottobosco.

GUSTO: vino armonico ed elegante con vivace trama tannica e persistente finale fruttato. Sorsino schietto e dinamico, dotato di un'ottima freschezza e struttura.

ABBINAMENTI: cappellacci verdi con tartufo nero, faraona al forno.

Temperature di servizio 12-14 °C

Grado alcolico 11,5 % vol.

Residuo zuccherino 6 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

Pra
di
BOSSO