

REGGIANO D.O.C.

LAMBRUSCO SALAMINO

Vitigni

Lambrusco Salamino 90%, Lambrusco Marani 10%

Vendemmia

L'uva è raccolta a mano, generalmente verso la fine di settembre

Vinificazione

Il mosto macera con le bucce per almeno 48/72 ore. La fermentazione avviene a temperatura controllata, arricchendo il mosto dei tipici profumi primari

Bottiglie prodotte: 36.000

Gradazione: 11% vol.

Zuccheri: 11 g/l

Acidità totale: 7,5 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso vivace con riflessi violacei. Dal profumo intenso e vinoso, con rimandi alla viola, al palato è fresco e caratteristico, rivelandosi un Lambrusco di struttura. Si abbina alle ricette della tradizione emiliana, dai primi piatti alle principali portate di carne. Servire a 14-16 °C

Grapes

Lambrusco Salamino 90%, Lambrusco Marani 10%

Harvest

The grapes are picked-up by hand, usually at the end of September

Vinification

The must macerates with the skins for at least 48/72 hours. The fermentation takes place in tanks at controlled temperature, and the must enriches itself of the primary and typical characteristics

Bottles: 36.000

Alcohol: 11% vol.

Sugars: 11 g/l

Total acidity: 7,5 g/l

Organoleptic characteristics

Vivid red with purplish reflections. Intense and vinous bouquet which reminds the violet, the taste is characteristic and fresh of a full-body Lambrusco. Serving suggestions: this peculiar wine is ideal with typical dishes of Emilia Romagna, from first dishes to the main courses of meat.

Serving temperature: 14-16 °C



CANTINA
COVIOLO
1940