

REGGIANO D.O.C. LAMBRUSCO ROSSO AMABILE

Vitigni

Lambrusco Salamino 30%, Lambrusco Marani 30%, Lambrusco Maestri 30%, Ancellotta 10%

Vendemmia

Generalmente verso la fine di settembre; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

Vinificazione

Il mosto macera sulle bucce per non meno di 48 ore; la macerazione, rigorosamente a temperatura controllata, è molto breve, e i profumi rimangono delicati ed eterei. La fermentazione alcolica parziale degli zuccheri presenti viene interrotta alla giusta percentuale zuccherina attraverso ripetute filtrazioni, mentre la conservazione del vino avviene in vasche anch'esse a temperatura controllata. Questa tecnica consente al vino di arricchirsi dei profumi e dei gusti tipici derivati dal residuo zuccherino presente

Bottiglie prodotte: 48.000

Gradazione: 8,5% vol.

Zuccheri: 49 g/l

Acidità totale: 7 g/l

Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche organolettiche: dal colore rosso rubino intenso, mostra profumi intensi; al palato è amabile, pieno e corposo, intenso e persistente. Si abbina ai piatti della cucina emiliana in genere, oppure fuori pasto quando si desidera un vino di corpo e amabilmente gradevole. Servire a 14-16 °C

Grapes

Lambrusco Salamino 30%, Lambrusco Marani 30%, Lambrusco Maestri 30%, Ancellotta 10%

Harvest

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

Vinification

The must macerates in contact with the skins for at least 48 hours; the maceration, at controlled temperature, is short in order to maintain delicate and ethereal perfumes. The partial alcoholic fermentation of the sugars is stopped at the right sugars level with many filtering operations, while the preservation of the wine takes place in tanks at controlled temperature. This technique allows the wine to enrich itself of the typical taste and scent of the remaining sugar

Bottles: 48.000

Alcohol: 8,5% vol.

Sugars: 49 g/l

Total acidity: 7 g/l

Organoleptic characteristics

Ruby red intense color, aromatic bouquet; sweet, full-body and intense on the palate. Best served with typical dishes of Emilia. Serving temperature: 14-16 °C



CANTINA
COVIOLO
1940