

“Osteria” Reggiano Lambrusco Dolce doc Caprari



<i>Vitigni Di Origine:</i>	Lambrusco Marani, Maestri, filtrato dolce di Lambrusco D.O.P.
<i>Caratteristiche:</i>	Rosso, frizzante, dolce
<i>Vinificazione:</i>	Classica in rosso
<i>Fermentazione naturale:</i>	Charnat lungo in autoclave con lieviti selezionati a 18° C
<i>Tipo:</i>	Dolce 55g/l zucchero
<i>Grado:</i>	8 % vol
<i>Colore:</i>	Rosso rubino
<i>Sapore:</i>	Fresco e acidulo
<i>Profumo:</i>	Intenso e fruttato
<i>Spuma:</i>	Violacea intensa
<i>Territorio:</i>	Reggio Emilia
<i>Epoca di raccolta:</i>	Settembre - ottobre
<i>Consumo:</i>	Entro 2 anni
<i>Temperatura servizio:</i>	8 – 10° C
<i>Confezione:</i>	6/12 bottiglie 75 cl, 20 bottiglie 37.5 cl, 6 bottiglie 150 cl

Abbinamenti gastronomici: Pasta, pizza e dolci