

LAMBRUSCO EMILIA IGT “BOLLINO ROSSO” cuvee' Spumante



Vitigni Di Origine:	Lambrusco Salamino e Ancellotta
Caratteristiche:	Spumante secco
Vinificazione:	in rosso a temperatura controllata

Questa cuvée ha un uvaggio equilibrato, con buona acidità, spuma evanescente e al naso frutta matura

Fermentazione:	Charmat lungo in autoclave con lieviti selezionati a 18° C
Tipo:	Secco 15 g/l zucchero
Grado:	11 % vol
Colore:	Rubino intenso con sfumature violacee
Sapore:	Vellutato aspreto con buon corpo
Profumo:	Di lampone, tipico e fruttato
Spuma:	Violacea
Territorio:	Reggio Emilia
Epoca di raccolta:	Settembre - Ottobre
Consumo:	Entro 2 anni
Temperatura servizio:	8 - 10° C
Confezione:	6 bottiglie 75 cl, 20 bottiglie 37.5 cl

Abbinamento gastronomico: si accompagna con tutta la cucina tradizionale emiliana in particolare con paste al ragù e bolliti

