

“Remigio 100” Lambrusco Grasparossa Colli di Scandiano e Canossa Dop

In onore di REMIGIO MEDICI il “Capostipite”



1911: "EXPO INDUSTRIE AGRICOLE". Viene conferito alla Ditta Medici Remigio l'ambita Menzione D'Onore

MEDAGLIA D'ORO E CROCE AL MERITO a riconoscimento della buona qualità dei prodotti già presente a quei tempi in azienda. Questo Lambrusco Grasparossa celebra a 100 anni di distanza questo evento. Di colore rosso rubino intenso, è ottenuto attraverso una lenta e lunga presa di spuma. Una schiuma densa con fine perlage, dona al palato una nota zuccherina ben equilibrata.

<i>Vitigno Di Origine</i>	100% Lambrusco Grasparossa D.o.p
<i>Caratteristica</i>	rosso secco frizzante
<i>Vinificazione</i>	classica in rosso

MONOFERMENTAZIONE NATURALE

LA CARATTERISTICA PRINCIPALE E' L'OTTENIMENTO ATTRAVERSO **UNA UNICA LUNGHISSIMA E LENTA MONOFERMENTAZIONE NATURALE** DA MOSTO A VINO FINITO ,CON LIEVITI SELEZIONATI, A 18°C DI TEMPERATURA CHE CONFERISCE UN GUSTO PARTICOLARE ED UNICO.

<i>Tipo</i>	secco 12 g/lit zuccheri
<i>Grado</i>	11.% vol
<i>Colore</i>	rosso rubino tendente al viola
<i>Sapore</i>	corposo e vellutato con sentori di viola e mirtilli
<i>Profumo</i>	tipico di sottobosco
<i>Spuma</i>	intensa e tendente al viola
<i>Territorio</i>	Reggio Emilia
<i>Epoca Di Raccolta</i>	settembre – ottobre
<i>Consumo</i>	entro 2 anni
<i>Temperatura Di Servizio</i>	8 – 10 ° C
<i>Confezione:</i>	6 bottiglie 0.75 lt
<i>Abbinamento Gastronomico</i>	:piatti tipici Emiliani, pasta, tortellini