

## RUBINO DEL CERRO

REGGIANO LAMBRUSCO SPUMANTE DOP

*vino spumante rosso secco  
red spumante from Lambrusco grapes - DRY*

PREMI/AWARDS  
Concours Mondial Bruxelles - Medaglia d'Argento  
Luca Maroni - Migliori Vini Italiani 92/100



Bouquet ampio, pulito e fruttato. Ricorda marasche, frutti di bosco e prugna matura con piacevoli note di spezie scure. Al palato risulta corposo, sapido ed armonico. Di grande stoffa e lunga persistenza gusto-olfattiva. Ottimo a tutto pasto e in particolare con primi elaborati, carni rosse e bolliti.

**Temperatura di servizio: 10-12° C**

Original bouquet, clean and fruity. It recalls wild cherry, ripe plum and wild fruit fragrances with notes of dark spices. The flavor is full bodied, tasty and balanced. A long finish and a great character taste and smell. It's recommended for the entire meal and ideal with red meats and boiled.

**Serving temperature: 10-12° C**

### VITIGNI

*Lambruschi nelle varietà  
Montericco, Salamino, Grasparossa*

### ALTIMETRIA DEL VIGNETO

*240 mt*

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

*Argilloso sabbioso*

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO.

*Spalliera . Espalier*

### DENSITÀ DI IMPIANTO

*3800 piante per ettaro*

### RESA PER ETTARO

*80 q.li*

### EPOCA DI VENDEMMIA

*Prima decade di Settembre*

### VINIFICAZIONE

*In rosso con fermentazione  
a temperatura controllata*

### PRESA DI SPUMA

*Metodo Charmat lungo*

### GRADAZIONE ALCOLICA

*12 % vol.*

### COLORE:

*Rosso Rubino Brillante*

### ZUCCHERO RESIDUO

*10 g/l*

### GRAPES

*Lambrusco in the varieties of  
Montericco, Salamino, Grasparossa*

### ALTITUDE

*240 mt*

### SOIL TYPE

*Clay - sand*

### TRAINING SYSTEM

*Espalier*

### PLANTING DENSITY

*3800 plants per hectare*

### YIELD PER HECTARE

*8000 kg*

### HARVEST PERIOD

*First ten days of September*

### VINIFICATION

*red, with fermentation at  
controlled temperature*

### SPARKLING PROCESS

*Long Charmat method*

### ALCOHOL CONTENT

*12 % vol.*

### COLOUR:

*Bright RubyRed*

### RESIDUAL SUGAR

*10 g/l*