

RUBINO DEL CERRO

REGGIANO LAMBRUSCO SPUMANTE DOP

vino spumante rosso secco
red spumante from Lambrusco grapes - DRY



Bouquet originalissimo, pulito e fruttato. Ricorda marasche, frutti di bosco e prugna matura. Al palato risulta corposo, sapido ed armonico. Di grande stoffa e lunga persistenza gusto-olfattiva. Ottimo come aperitivo, a tutto pasto e in particolare con carni rosse, cacciagione, selvaggina e bolliti.
Temperatura di servizio: 10-12° C

Original bouquet, clean and fruity. It recalls wild cherry, ripe plum and wild fruit fragrances. The flavor is full bodied, tasty and balanced. A long finish and a great character taste and smell. It's recommended as an aperitif, for the entire meal and ideal with red meats, game birds and boiled.
Serving temperature: 10-12° C

VITIGNI

*Lambruschi nelle varietà
Montericco, Salamino, Grasparossa*

GRAPES

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

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

ALTITUDE

240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso sabbioso

SOIL TYPE

Clay - sand

SISTEMA DI ALLEVAMENTO.

Spalliera . Espalier

TRAINING SYSTEM

Espalier

DENSITÀ DI IMPIANTO

3800 piante per ettaro

PLANTING DENSITY

3800 plants per hectare

RESA PER ETTARO

80 q.li

YELD PER HECTARE

8000 kg

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Settembre

HARVEST PERIOD

First ten days of September

VINIFICAZIONE

*In rosso con fermentazione
a temperatura controllata*

VINIFICATION

*red, with fermentation at
controlled temperature*

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat lungo

SPARKLING PROCESS

Long Charmat method

GRADAZIONE ALCOLICA

11.50 % vol.

ALCOHOL CONTENT

11.50 % vol.

COLORE:

Rosso Rubino Brillante

COLOUR:

Bright RubyRed