

Bouquet fragrante, maturo, pulito e fruttato. Ricorda marasche frutti di bosco e prugna matura. Corposo, sapido, piacevolmente astringente, di grande stoffa e lunga persistenza gusto-olfattiva.

È un vino per tutti i pasti in particolare con piatti tipici emiliani, carni rosse e bolliti. **Temperatura di servizio: 10-12° C**

VITIGNI

Montericco (40%), Marani (25%), Maestri (20%) e Malbo Gentile (15%)

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

230 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso-tendenzialmente calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO.

Spalliera . Espalier

DENSITÀ DI IMPIANTO

3800 piante per ettaro

RESA PER ETTARO

65 ql.

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine Settembre

VINIFICAZIONE

In rosso con fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA

Charmat con permanenza di 6 mesi sulle fecce fini

GRADAZIONE ALCOLICA

12 % vol.

COLORE:

Rosso Rubino Intenso

Fragrant bouquet, ripe, clean and fruity. Reminescent of cherries, wild berries and ripe plums. Flavour is full-bodied, savory, pleasantly astringent. Of great quality and long persistent taste and smell.

Throughout the meal, particularly with typical Emilian dishes, red meats and boiled **Serving temperature: 10-12° C**

GRAPES

Montericco (40%), Marani (25%), Maestri (20%) e Malbo Gentile (15%)

ALTITUDE

230 mt

SOIL TYPE

Clay - calcareous

TRAINING SYSTEM

Espalier

PLANTING DENSITY

3800 plants per hectare

YELD PER HECTARE

6500 kgs

HARVEST PERIOD

End of September

VINIFICATION

red, with fermentation at controlled temperature

SPARKLING PROCESS

Charmat method with the stay of six months on the lees

ALCOHOL CONTENT

12 % vol.

COLOUR:

Bright RubyRed

QUARANTA

REGGIANO LAMBRUSCO SPUMANTE DOP

vino spumante rosso secco

sparkling red wine from Lambrusco grapes - DRY



EDIZIONE LIMITATA - limited edition