

MARCHESE MANODORI
REGGIANO LAMBRUSCO FRIZZANTE DOP

vino frizzante rosso secco
sparkling red wine from Lambrusco grapes - DRY



Gradevolmente vinoso e fruttato, ricorda viole e ciliegie mature, accompagnato da una gentile speziatura di cannella. Di medio corpo con tannino vivace, armonico, fresco e elegante. Da tutto pasto, in particolare con primi piatti succulenti, salumi, frittura a base di pesce e costine di maiale alla griglia. da tutto pasto, in particolare con primi piatti succulenti, **Temperatura di servizio: 10-12° C**

Pleasantly vinous and fruity, it recalling wild violet and mellow cherry perfumes with a delicately spicy fragrance of cinnamon. Medium bodied with lively tannin, balanced, fresh and very refined. For the entire meal, particularly recommended with rich first courses, salami, fried fish and barbecued pork ribs. **Serving temperature: 10-12° C**

VITIGNI

Lambruschi Marani, Maestri, 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

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 corto

SPARKLING PROCESS

Short Charmat method

GRADAZIONE ALCOLICA

12 % vol.

ALCOHOL CONTENT

12 % vol.

COLORE:

Rosso Rubino Intenso con riflesso violaceo

COLOUR:

Intense Ruby Red with Violet reflections.