

Bouquet fragrante, maturo, pulito e fruttato. Ricorda marasche frutti di bosco e prugna matura. Corpo so, sapido, piacevolmente tannico, di grande stoffa e lunga persistenza gusto-olfattiva. È un vino per tutti i pasti in particolare con piatti tipici emiliani di grande struttura: bolliti, brasati, selvaggina, formaggi stagionati.
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

12,50 % vol.

COLORE

Rosso Rubino Intenso

ZUCCHERO RESIDUO

3 g/l

Fragrant bouquet, ripe, clean and fruity. Reminescent of cherries, wild berries and ripe plums. Flavour is full-bodied, savory, pleasantly tannic. Of great quality and long persistent taste and smell. Throughout the meal, particularly with typical Emilian very structural and composite dishes: boiled meat, pot roast, game, aged cheese.
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

YIELD 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

12,50 % vol.

COLOUR

Bright RubyRed

RESIDUAL SUGAR

3 g/l

QUARANTA

REGGIANO LAMBRUSCO SPUMANTE DOP

vino spumante rosso secco

sparkling red wine from Lambrusco grapes - DRY

PREMI/AWARDS

Luca Maroni - Migliori Vini Italiani 90/100



EDIZIONE LIMITATA - limited edition