

3* **MARCHESE MANODORI**
REGGIANO LAMBRUSCO FRIZZANTE DOP

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

PREMI/AWARDS
Gambero Rosso - 3 Bicchieri
Emilia Romagna da Bere - 6 grappoli
Il Golosario - TOP Hundred wines
Luca Maroni - Migliori Vini Italiani 91/100



Gradevolmente fruttato e speziato, ricorda viole e ciliegie mature, accompagnato da una gentile nota di chiodo di garofano e pepe. Di medio corpo con tannino vivace, armonico, fresco e elegante. Da tutto pasto, in particolare con primi piatti succulenti, salumi e costine di maiale alla griglia.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Pleasantly fruity and spicy, it recalls wild violet and mellow cherry perfumes with a delicately spicy fragrance of clove and pepper. Medium bodied with lively tannin, balanced, fresh and very refined. For the entire meal, particularly recommended with rich first courses, salami and barbecued pork ribs.

Serving temperature: 10-12° C

VITIGNI

Lambruschi Marani, Maestri, Salamino, Grasparossa

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO.

Spalliera

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 corto

GRADAZIONE ALCOLICA

12 % vol.

COLORE

Rosso Rubino Intenso con riflesso violaceo

ZUCCHERO RESIDUO

8 g/l

GRAPES

Lambrusco in the varieties of Marani, Maestri, 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

Short Charmat method

ALCOHOL CONTENT

12 % vol.

COLOUR

Intense Ruby Red with Violet reflections.

RESIDUAL SUGAR

8 g/l