

3rd 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 Colosario - TOP Hundred wines
Luca Maroni - Migliori Vini Italiani 91/100
James Suckling - 90 punti



SCHEDA TECNICA

UVE
*Lambruschi Marani, Maestri,
Salamino, Grasparossa*

ALTIMETRIA DEL VIGNETO
240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso sabbioso

RESA PER ETTARO
80 q.li

VINIFICAZIONE
*In rosso con fermentazione a
temperatura controllata*

PRESA DI SPUMA
Metodo Charmat corto

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

ZUCCHERO RESIDUO
7 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE
Rosso rubino con riflesso violaceo

BOUQUET
*Gradevolmente fruttato e speziato, ricorda
viole e ciliegie mature, accompagnato da una
gentile nota di chiodo di garofano e pepe*

GUSTO
*Di medio corpo con tannino vivace,
armonico, fresco e elegante*

ABBINAMENTO
*Da tutto pasto, in particolare con primi
piatti succulenti, salumi e costine di maiale
alla griglia*

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES
*Lambrusco of the varieties of Marani, Maestri,
Salamino, Grasparossa*

ALTITUDE
240 m

SOIL TYPE
Clay - sand

YIELD PER HECTARE
8000 kg

VINIFICATION
*Red, with fermentation at
controlled temperature*

SPARKLING PROCESS
Short Charmat method

ALCOHOL CONTENT
12% vol.

RESIDUAL SUGAR
7 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR
Ruby red with violet reflections

BOUQUET
*Pleasantly fruity and spicy, it recalls wild
violet and mellow cherry perfumes with a
delicately spicy fragrance of clove and
pepper*

TASTE
*Medium bodied with lively tannin,
balanced, fresh and very refined*

PAIRING
*For the entire meal, particularly
recommended with rich first courses, salami
and barbecued pork ribs*

SERVING TEMPERATURE
10-12° C