

# RUBINO DEL CERRO

REGGIANO LAMBRUSCO SPUMANTE DOP

*vino spumante rosso secco*

*red spumante from Lambrusco grapes - dry*

PREMI/AWARDS

Concours Mondial Bruxelles - Medaglia d'Argento  
Luca Maroni - Migliori Vini Italiani 92/100  
International Organic Wine Award - Medaglia d'Oro  
James Suckling - 92 punti



## SCHEDA TECNICA

UVE

*Lambruschi nelle varietà Monterico,  
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 lungo*

GRADAZIONE ALCOLICA

*12% vol.*

ZUCCHERO RESIDUO

*8 g/l*

## SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

*Rosso rubino brillante*

BOUQUET

*Amplio, pulito e fruttato. Ricorda marasche,  
frutti di bosco e prugna matura con piacevoli  
note di spezie scure*

GUSTO

*Corposo, sapido ed armonico. Di grande  
stoffa e lunga persistenza gusto-olfattiva*

ABBINAMENTO

*Ottimo a tutto pasto e in particolare con  
primi elaborati, carni rosse e bolliti*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

*10-12°C*

## TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES

*Lambrusco of the varieties of Monterico,  
Salamino, Grasparossa*

ALTITUDE

*240 m*

SOIL TYPE

*Clay - sand*

YIELD PER HECTARE

*8000 kg*

VINIFICATION

*Red, with fermentation at  
controlled temperature*

SPARKLING PROCESS

*Long Charmat method*

ALCOHOL CONTENT

*12% vol.*

RESIDUAL SUGAR

*8 g/l*

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR

*Ruby red*

BOUQUET

*Ample, fresh and fruity. It recalls wild  
cherry, ripe plum and wild fruit fragrances  
with notes of dark spices*

TASTE

*Full bodied, tasty and balanced. Of great  
quality and long, persistent taste and smell*

PAIRING

*Recommended for the entire meal and ideal  
with red meats and boiled*

SERVING TEMPERATURE

*10-12°C*