

Assolo

Reggiano DOC Secco



Colore: rosso rubino intenso, brillante.

Profumo: intenso, caratteristico, fruttato.

Palato: secco ma allo stesso tempo fruttato, rotondo, fresco, vivacemente e piacevolmente armonioso.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. fungo

Bottiglie prodotte: 90.000

Classificazione: vino rosso frizzante secco a fermentazione naturale

Area di produzione: Reggio Emilia

Località: Tenuta I Quercioli

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione massima per ettaro: kg. 12.000

Tipo di terreno: argilloso

Zuccheri: 14 g/l.

Acidità totale: 7 g/l.

Acidità volatile: 0,35 g/l.

Anno vendemmia: 2016

Contenuto alcolico: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 14 - 15° C

Vitigno: Ancellotta 51%, Lambrusco Salamino

Invecchiamento: Da bersi giovane con un massimo di durata di 1 o 2 anni

Abbinamenti

Cucina Emiliana

Salumi, quali salame di felino, mortadella, culatello, prosciutto crudo; tortelli di zucca ed erbetta.

Cucina Nazionale

Salumi, formaggi stagionati, arrostiti ripieni, carni alla griglia, pizze gourmet.

Cucina di Casa Medici

Tortelli di erbe, costolette d'agnello fritte.

Cucina Vegetariana

Lasagne con funghi porcini e zucca.