

Concerto

Lambrusco Reggiano DOC



Colore: rosso rubino intenso, molto brillante.

Profumo: note intense di frutta rossa fresca, fragole, lamponi e ciliegie; grande pulizia olfattiva con intensità e persistenza.

Palato: secco ma allo stesso tempo fruttato, rotondo, fresco, vivacemente e piacevolmente armonioso; vino molto pulito dal grande equilibrio tra acidità e tannini.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,375 l. - 0,75 l. - 1,5 l. fungo

Bottiglie prodotte: 150.000

Classificazione: vino rosso frizzante secco a fermentazione naturale

Area di produzione: Reggio Emilia

Località: Tenuta La Rampata

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione massima per ettaro: kg. 12.000

Tipo di terreno: argilloso

Zuccheri: 10 g/l.

Acidità totale: 7,5 g/l.

Acidità volatile: 0,35 g/l.

Note: Magnum da 1,5 l. e Mezza da 0,375 l. disponibilità limitata e solo su prenotazione

Anno vendemmia: 2016

Contenuto alcolico: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 14 - 15° C

Vitigno: Lambrusco Salamino

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

Abbinamenti

Cucina Emiliana

Salumi, quali salame di felino, mortadella, culatello, prosciutto crudo; tortellini e cappelletti in brodo, lasagne, tagliatelle con il ragù, tortelli di zucca e erbetta.

Cucina Nazionale

Salumi, formaggi stagionati, ragù misti di carne, arrostiti ripieni, carni alla griglia.

Cucina di Casa Medici

Risotto con zucca e funghi.

Cucina Vegetariana

Lasagne con ragù di verdure.