

Libesco Reggiano

Lambrusco DOC Secco



Colore: rosso rubino brillante.
Profumo: intenso, fruttato.
Palato: secco, fresco, rotondo.
Spuma: fine e ricca alla miscita.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. fungo
Bottiglie prodotte: 120.000
Classificazione: vino rosso frizzante secco a fermentazione in serbatoi di acciaio inox
Area di produzione: Pedecollina Reggiana
Località: Quercioli Rampata
Sistema di allevamento: cordone speronato
Produzione massima per ettaro: kg. 12.000
Tipo di terreno: argilloso
Zuccheri: 14 g/l.
Acidità totale: 8,00 g/l.
Acidità volatile: 0,35 g/l.
Note: pressione: 2,3 Atm a 20° C

Anno vendemmia: NV

Contenuto alcolico: 11% vol.

Temperatura di servizio: 14 - 15° C

Vitigno: Lambrusco Salamino e Ancellotta

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

Abbinamenti

Indicato per accompagnare i piatti tipici della cucina Emiliana.

