

Quercioli Reggiano Secco

Lambrusco DOC Secco



Colore: rosso rubino vivace.
Profumo: gradevole e persistente, con sentore di viola.
Palato: asciutto, fruttato, fresco, brioso e gradevolmente armonico.
Spuma: fine e ricca alla miscita.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. fungo
Classificazione: vino rosso frizzante secco a fermentazione in serbatoi di acciaio inox
Area di produzione: Reggio Emilia
Sistema di allevamento: cordone speronato
Produzione massima per ettaro: kg. 14.000
Tipo di terreno: argilloso
Zuccheri: 14 g/l.
Acidità totale: 7,5 g/l. (valore indicativo medio)
Acidità volatile: 0,35 g/l. (valore indicativo medio)

Anno vendemmia: NV
Contenuto alcolico: 11% vol.
Temperatura di servizio: 14 - 15° C
Vitigno: Lambrusco Salamino e Lambrusco Marani
Invecchiamento: Da bersi giovane con un massimo di durata di 1 o 2 anni

Abbinamenti

Indicato per accompagnare i piatti tipici della cucina Emiliana.

