

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 mescita.

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.

