

Quercioli Rosato Secco

Lambrusco Rosè DOC Secco



Colore: rosato chiaro.

Profumo: gradevole e persistente, con sentore di viola.

Palato: asciutto, fruttato, fresco, brioso e piacevolmente armonico.

Spuma: fine e ricca alla miscita.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. fungo

Classificazione: vino rosato frizzante secco a fermentazione naturale

Area di produzione: Reggio Emilia

Località: Tenuta "La Rampata" e "Quercioli"

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione massima per ettaro: kg. 14.000

Fermentazione: a bassa temperatura

Zuccheri: 11 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: 10,5% vol.

Temperatura di servizio: 10 - 11° C

Vitigno: Lambrusco Marani

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

Abbinamenti

Indicato per accompagnare antipasti.