

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 mescolata.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. fungo
Classificazione: vino rosato frizzante secco a fermentazione in serbatoi di acciaio inox
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.

