

## Unique

Spumante Brut Rosè Metodo Classico



**Colore:** rosa con una spuma particolarmente fine e cremosa.

**Profumo:** elegante con note delicate di frutta.

**Palato:** secco, tagliente, fresco e piacevolmente armonioso.

### Scheda tecnica

**Bottiglia:** 0,75 l. fungo

**Bottiglie prodotte:** 5.000

**Area di produzione:** Reggio Emilia

**Località:** Tenuta La Rampata

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Produzione massima per ettaro:** kg. 9.000/10.000

**Tipo di terreno:** argilloso

**Fermentazione:** metodo tradizionale in bottiglia (24 mesi sui lieviti)

**Acidità totale:** 6,50 g/l.

**Acidità volatile:** 0,35 g/l.

**Zuccheri:** 8 g/l.

**Anno vendemmia:** 2017 - sboccatura 2019

**Contenuto alcolico:** 12% vol.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10° C

**Vitigno:** Lambrusco Marani

### Abbinamenti

#### Cucina Emiliana

Erbazzone (torta salata tipica emiliana), salumi, quali salame felino e mortadella, accompagnati da gnocco fritto.

#### Cucina Nazionale

Salumi, formaggi stagionati, verdure in pastella, frittiture di pesce.

#### Cucina di Casa Medici

Fiori di zucca in pastella.

#### Cucina Vegetariana

Verdure di stagione in pastella.