

## Antica Osteria Rosso

Lambrusco Emilia Secco IGT



**Colore:** rosso rubino vivace.  
**Profumo:** gradevole e persistente.  
**Palato:** asciutto, fruttato, fresco, brioso.  
**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. 20.000  
**Zuccheri:** 14 g/l.  
**Acidità totale:** 7,8 g/l. (valore indicativo medio)  
**Acidità volatile:** 0,35 g/l. (valore indicativo medio)

**Anno vendemmia:** NV  
**Contenuto alcolico:** 11% vol.  
**Temperatura di servizio:** 8 - 10° C  
**Vitigno:** Lambrusco Salamino e Lambruschi Marani e Maestri  
**Invecchiamento:** Da bersi giovane con un massimo di durata di 1 o 2 anni

### Abbinamenti

Indicato per accompagnare piatti tipici della cucina Emiliana.