

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.

