

## Assolo

Reggiano DOC Secco



**Colore:** rosso rubino intenso, brillante.

**Profumo:** intenso, caratteristico, fruttato.

**Palato:** secco ma allo stesso tempo fruttato, rotondo, fresco, vivacemente e piacevolmente armonioso.

### Scheda tecnica

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

**Bottiglie prodotte:** 90.000

**Classificazione:** vino rosso frizzante secco a fermentazione in serbatoi di acciaio inox

**Area di produzione:** Reggio Emilia

**Località:** Tenuta I Quercioli

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Produzione massima per ettaro:** kg. 12.000

**Tipo di terreno:** argilloso

**Zuccheri:** 14 g/l.

**Acidità totale:** 7 g/l.

**Acidità volatile:** 0,35 g/l.

**Anno vendemmia:** 2022

**Contenuto alcolico:** 11,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 14 - 15° C

**Vitigno:** Ancellotta 51%, Lambrusco Salamino

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

### Abbinamenti

#### Cucina Emiliana

Salumi, quali salame di felino, mortadella, culatello, prosciutto crudo; tortelli di zucca ed erbetta.

#### Cucina Nazionale

Salumi, formaggi stagionati, arrostiti ripieni, carni alla griglia, pizze gourmet.

#### Cucina di Casa Medici

Tortelli di erbe, costolette d'agnello fritte.

#### Cucina Vegetariana

Lasagne con funghi porcini e zucca.

