

## Libesco Reggiano

Lambrusco DOC Secco



**Colore:** rosso rubino brillante.  
**Profumo:** intenso, fruttato.  
**Palato:** secco, fresco, rotondo.  
**Spuma:** fine e ricca alla miscita.

### Scheda tecnica

**Bottiglia:** 0,75 l. fungo  
**Bottiglie prodotte:** 120.000  
**Classificazione:** vino rosso frizzante secco a fermentazione in serbatoi di acciaio inox  
**Area di produzione:** Pedecollina Reggiana  
**Località:** Quercioli Rampata  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato  
**Produzione massima per ettaro:** kg. 12.000  
**Tipo di terreno:** argilloso  
**Zuccheri:** 14 g/l.  
**Acidità totale:** 8,00 g/l.  
**Acidità volatile:** 0,35 g/l.  
**Note:** pressione: 2,3 Atm a 20° C

**Anno vendemmia:** NV

**Contenuto alcolico:** 11% vol.

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

**Vitigno:** Lambrusco Salamino e Ancellotta

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

### Abbinamenti

Indicato per accompagnare i piatti tipici della cucina Emiliana.