

Reggiano Medici Dolce

Lambrusco DOC Dolce



Colore: rosso rubino vivace.

Profumo: fruttato e persistente con sentore di viola.

Palato: dolce, fruttato, fresco e brioso, gradevolmente armonico.

Spuma: fine e ricca alla mescita.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,375 l. fungo - 0,750 l. fungo - 1,5 l. vite

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

Area di produzione: Reggio Emilia

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione massima per ettaro: kg. 14.000

Zuccheri: 50 g/l.

Acidità totale: 7,50 g/l. (valore indicativo medio)

Acidità volatile: 0,35 g/l. (valore indicativo medio)

Anno vendemmia: NV

Contenuto alcolico: 8,5% vol.

Temperatura di servizio: 8 - 10° C

Vitigno: Lambrusco Salamino e Lambrusco Marani

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

Abbinamenti

Indicato per accompagnare frutta e desserts o con la pizza.

