

## 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 miscita.

### Scheda tecnica

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

**Classificazione:** vino rosso frizzante dolce a fermentazione naturale

**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.