

Quercioli Reggiano 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 mescolta.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. fungo

Classificazione: 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

Fermentazione: naturale

Zuccheri: 50 g/l.

Acidità totale: 7,5 g/l. (valore indicativo medio)

Acidità volatile: 0,30 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 dessert o con la pizza.

