

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 mescita.

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.