

## Quercioli Rosato Dolce

Lambrusco Rosè DOC Dolce



**Colore:** rosato vivace.

**Profumo:** fruttato e persistente con sentore di viola.

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

**Spuma:** fine e ricca alla mescolata.

### Scheda tecnica

**Bottiglia:** 0,75 l. fungo

**Classificazione:** rosato frizzante dolce a fermentazione in serbatoi di acciaio inox

**Area di produzione:** Reggio Emilia

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Produzione massima per ettaro:** kg. 12.000

**Fermentazione:** naturale

**Zuccheri:** 51 g/l.

**Acidità totale:** 7,0 g/l. (valore indicativo medio)

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

**Anno vendemmia:** NV

**Contenuto alcolico:** 8% 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.