

## Concerto

Lambrusco Reggiano DOC



**Colore:** rosso rubino intenso, molto brillante.

**Profumo:** note intense di frutta rossa fresca, fragole, lamponi e ciliegie; grande pulizia olfattiva con intensità e persistenza.

**Palato:** secco ma allo stesso tempo fruttato, rotondo, fresco, vivacemente e piacevolmente armonioso; vino molto pulito dal grande equilibrio tra acidità e tannini.

### Scheda tecnica

**Bottiglia:** 0,375 l. - 0,75 l. - 1,5 l. fungo

**Bottiglie prodotte:** 150.000

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

**Area di produzione:** Reggio Emilia

**Località:** Tenuta La Rampata

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Produzione massima per ettaro:** kg. 10.000

**Tipo di terreno:** argilloso

**Zuccheri:** 9 g/l.

**Acidità totale:** 8 g/l.

**Acidità volatile:** 0,35 g/l.

**Note:** Magnum da 1,5 l. e Mezza da 0,375 l. disponibilità limitata e solo su prenotazione

**Anno vendemmia:** 2019

**Contenuto alcolico:** 11,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 14 - 15° C

**Vitigno:** Lambrusco Salamino

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

### Abbinamenti

#### Cucina Emiliana

Salumi, quali salame di Felino, mortadella, culatello, prosciutto crudo; tortellini e cappelletti in brodo, lasagne, tagliatelle con il ragù, tortelli di zucca e erbetta.

#### Cucina Nazionale

Salumi, formaggi stagionati, ragù misti di carne, arrostiti ripieni, carni alla griglia.

#### Cucina di Casa Medici

Risotto con zucca e funghi.

#### Cucina Vegetariana

Lasagne con ragù di verdure.