



Casali
VITICULTORI
DAL 1900

PRA DI BOSSO AMABILE

DENOMINAZIONE: Reggiano DOP

TIPOLOGIA: Lambrusco rosso frizzante amabile

AREA DI PRODUZIONE: Scandiano

VITIGNI: 40% Lambrusco Montericco, 40% Lambrusco Marani, 20%
Lambrusco Salamino

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: metà settembre

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura e successiva macerazione delle uve.
Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata e
rifermentazione in autoclave.

COLORE: rosso rubino intenso con sfumature violacee.

PROFUMO: naso ricco e profondo, composto da sentori che
richiamano le amarene e prugne mature con leggere note di
mandorle.

GUSTO: sorso intenso ed avvolgente con morbida trama
tannica; vino dotato di un'ottima freschezza gustativa e finale
fruttato dolce.

ABBINAMENTI: lasagne ai funghi, pollo al curry.

Temperature di servizio 12-14 °C

Grado alcolico 8,5 % vol.

Residuo zuccherino 45 g/l

Acidità totale 7

Ph 3,20

Contenuto 750 ml



Pra di Bosso