

Cantastorie Rosso Dolce

Lambrusco rosso frizzante dolce

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

Denominazione

Emilia IGP

Tipologia

Lambrusco rosso frizzante dolce

Area di produzione

Area di Scandiano e Correggio

Vitigni

45% Lambrusco Marani, 45% Lambrusco Salamino, 10% Ancellotta

Suolo

Calcareo - argilloso

Raccolta

Da metà settembre

Vinificazione

Diraspa-pigiatura delle uve, macerazione di due giorni sulle vinacce e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio. Rifermentazione in autoclave.

Colore

Rosso rubino con sfumature violacee.

Profumo

Intensi sentori di frutta rossa matura come amarene e prugne.

Gusto

Vino di medio corpo, morbido con finale persistente di frutta rossa matura.

Abbinamenti

Frittelle dolci, crostata di ciliegie.

Temperature di servizio 12-14°C

Grado alcolico 8 % vol.

Residuo zuccherino 90 g/l

Acidità totale 7,5

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

