

Cantastorie Rosso Secco

Lambrusco rosso frizzante secco

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

Denominazione

Reggiano DOP

Tipologia

Lambrusco rosso frizzante secco

Area di produzione

Area di Scandiano e Correggio

Vitigni

65% Lambrusco Marani, 30% Lambrusco Salamino, 5% 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.

Profumo

Spiccati sentori di frutta rossa croccante come ribes rosso, melograno e ciliegia.

Gusto

Vino di medio corpo con il giusto bilanciamento tra freschezza, fragranza e sapidità.

Abbinamenti

Polpette di carne fritte, costine al forno.

Temperature di servizio 12-14°C

Grado alcolico 11 % vol.

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 7,5

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

