

Cantastorie Scuro 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

70% Lambrusco Marani, 25% Lambrusco Salamino, 5% Ancellotta

Suolo

Calcareo - argilloso

Raccolta

Da metà settembre

Vinificazione

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

Colore

Rosso rubino con evidenti riflessi violacei.

Profumo

Olfatto vinoso con spiccati sentori fruttati di mora, prugna rossa e amarena.

Gusto

Vino avvolgente, di medio corpo, leggermente tannico e finale fruttato intenso.

Abbinamenti

Cannelloni di spinaci e ricotta, zampone.

Temperature di servizio 12-14°C

Grado alcolico 11 % vol.

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

