

Pra di Bosso Amabile

Lambrusco rosso frizzante amabile

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

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

