

Pra di Bosso Noir

Lambrusco rosso frizzante dolce

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

**Denominazione**

Reggiano DOP

Tipologia

Lambrusco rosso frizzante dolce

Area di produzione

Provincia di Reggio Emilia

Vitigni

75% Lambrusco Salamino, 15% Ancellotta, 10% Lambrusco Maestri

Suolo

Calcareo - argilloso

Raccolta

Metà settembre

Vinificazione

Diraspa-pigiatura e successiva macerazione prolungata delle uve. Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in autoclave.

Colore

Rosso porpora profondo.

Profumo

Intensi sentori vinosi con marmellata di more, lamponi e amarene, insieme a fresche note vegetali.

Gusto

Esplosivi e persistenti sentori di frutta matura dolce anche al palato, accompagnati da fresche note vegetali e di rovo.

Abbinamenti

Alette di pollo speziate, falafel con mostarda.

Temperature di servizio 12-14°C

Grado alcolico 8% vol.

Residuo zuccherino 80 - 90 g/l

Acidità totale 7,5

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

