

Pra di Bosso

Lambrusco rosso frizzante secco

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

Denominazione

Reggiano DOP

Tipologia

Lambrusco rosso frizzante secco

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

Sentori definiti e fragranti con note floreali di rosae viola mammola,
insieme a sensazioni di prugna, ciliegia, mirtillo e mandorla.

Gusto

Assaggio fresco, minerale e al tempo stesso vellutato;
Lambrusco vivace e dinamico, dal persistente finale fruttato.

Abbinamenti

Bomba di riso, bollito misto.

Temperature di servizio 12-14°C

Grado alcolico 11 % vol.

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 7

Ph 3,20

Contenuto 750 ml - 0.375 ml - 1.5 lt

