

Pra di Bosso Storico

Lambrusco rosso Metodo Charmat secco

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

**Denominazione**

Reggiano DOP

Tipologia

Lambrusco rosso Metodo Charmat secco

Area di produzione

Collina di Scandiano

Vitigni

60% Lambrusco Salamino, 30% Lambrusco Maestri,
10% Malbo Gentile

Suolo

Calcareo - argilloso

Raccolta

Metà settembre

Vinificazione

Diraspa-pigiatura e successiva macerazione delle uve per circa dieci giorni. Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in autoclave (Metodo Charmat) per 15 giorni a 16°C per preservare la vivacità degli aromi.

Colore

Rosso rubino intenso con profonde sfumature violacee ed abbondante soffice spuma purpurea.

Profumo

Bouquet fresco ed elegante, in cui ritroviamo sentori di violetta di campo e rosa canina, insieme a croccanti note fruttate di lamponi, mirtilli e ciliegie ed impreziosito da leggere sensazioni di sottobosco.

Gusto

Vino armonico ed elegante con vivace trama tannica e persistente finale fruttato. Sorso schietto e dinamico, dotato di un'ottima freschezza e struttura.

Abbinamenti

Cappellacci verdi con tartufo nero, faraona al forno.

Temperature di servizio 12-14°C

Grado alcolico 11.5 % vol.

Residuo zuccherino 6 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

