



## SCHEDA TECNICA

### Reggiano Lambrusco Dop



**Classificazione:** Reggiano Lambrusco DOP

**Tipologia:** Vino Frizzante

**Vitigni:** Lambrusco Salamino

**Tipologia del Terreno:** Medio impasto

**Sistema di allevamento:** gdc

**Vinificazione:** Prolungata Macerazione prefermentativa con frequenti rimontaggi e successiva fermentazione a temperatura controllata

**Presenza di Spuma:** Perlage fine e persistente

**Gradazione alcolica:** 11,00

**Colore:** Rosso Rubino con sfumature violacee

**Naso:** Profumo intenso di Mosto e Frutta Rossa

**Palato:** Fresco, Fruttato con finale asciutto

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

TUTTI I COLORI DI **RIO**