

Ruffolo

VINO NOVELLO

EMILIA

Indicazione Geografica Tipica

Vitigni

85% Lambrusco Salamino, 15% Lancellotta.

Provenienza

Provincia di Reggio Emilia.

Tecnica di vinificazione

Il 40% del vino base proviene dalla macerazione carbonica delle uve intere; la restante parte è ottenuta con macerazione a freddo del mosto a 10-12 °C. La fermentazione in recipienti ermetici conferisce al prodotto la caratteristica nota frizzante.

Note degustative

Aspetto: colore rosso vivo dai riflessi violacei.

Profumo: intenso, fresco e fruttato.

Sapore: frizzante, sapido con leggero retrogusto amarognolo bilanciato dalla tipica nota acidula.

Dati analitici

Alcool: 11,5% vol.

Zuccheri: 8 g/l

Abbinamenti

Pasta ripiena, piatti di carne saporita, stracotti, salumi.

Temperatura di servizio

12-14 °C

Conservazione e consumo

Conservare in luogo fresco e consumare entro la primavera dell'anno successivo alla vendemmia.



RIUNITE®