

"Cuvée 1950" Reggiano Lambrusco

Denominazione di Origine Controllata
Vino Frizzante Secco



Riunite

Provenienza

Zone vitivinicole maggiormente vocate della provincia di Reggio Emilia, definite dal disciplinare di produzione.

Vitigni

Lambrusco Marani
Lambrusco Salamino
Lancellotta

Note degustative

Vino frizzante dal colore rosso intenso con riflessi violacei, ha un gusto fresco, corposo e piacevole al palato. Il profumo è fruttato di sottobosco con sentori di lampone, mora e fragola.

Dati analitici

Alc.: 11,5% vol
Zuccheri: 10 g/l

Abbinamenti gastronomici

Ideale per accompagnare antipasti e arrosti serviti con salsa piccante.

Temperatura di servizio

12-14 °C

Formato

75 cl

Origin

Most specialized vineyards in the Province of Reggio Emilia - defined by production regulations.

Grape variety

Lambrusco Marani
Lambrusco Salamino
Lancellotta

Tasting notes

Semi-sparkling wine with deep red color and violet reflections, it has a fresh and pleasant taste, with full body and vinous note. The perfume is fruity with notes of mixed berries such as raspberry, blackberry and strawberry.

Analytical data

Alc: 11.5 % vol
Sugars: 10 g/l

Food pairings

Ideal with first courses and roasted meat served with spicy sauces.

Serving temperature

12-14 °C

Bottle size

75 cl

Cantine Riunite & CIV

Via Brodolini, 24 - 42040 Campegine (RE) – www.riunite.it