

Reggiano Lambrusco

Denominazione di Origine Controllata
Vino Frizzante Amabile

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 morbido, amabile e leggermente acidulo. Il profumo è fruttato con sentori di frutti di bosco

Dati analitici

Alc.: 8,5% vol
Zuccheri: 42 g/l

Abbinamenti gastronomici

Ottimo per accompagnare tutti i piatti semplici e leggeri della cucina mediterranea

Temperatura di servizio

10-12°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 a ruby-red color and violet reflections, it has a soft and sweet taste with a lightly acidulous note. The perfume is fruity with hints of berries

Analytical data

Alc: 8.5% vol
Sugars: 42 g/l

Food pairings

Great with all the typical simple and light dishes of the Mediterranean cuisine

Serving temperature

10-12°C

Bottle size

75 cl

Cantine Riunite & CIV

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