

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 vivace con riflessi violacei, ha un gusto fresco con vena delicatamente acidula. Il profumo è gradevole e persistente, con lievi sentori di frutti di bosco

Dati analitici

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

Abbinamenti gastronomici

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

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 a ruby-red color with violet hints, it has a fresh taste with a gentle acidulous note. The perfume is pleasant and long-lasting, with delicate hints of berries

Analytical data

Alc: 11% vol
Sugars: 10 g/l

Food pairings

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

Serving temperature

12-14 °C

Bottle size

75 cl

Cantine Riunite & CIV

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