

Filare Ventuno

Reggiano Lambrusco D.O.P.

VINO FRIZZANTE SECCO



INFORMAZIONI TECNICHE:

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 15.000

Nome del Vigneto: Vigna della Valle

Tipo di terreno: Argilloso

Uve: Lambrusco Salamino 90% Marani 10%

Superficie: 4 ettari

Resa per ettaro in uva: 150 q.li

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 2.500 viti/ettaro

Epoca della vendemmia: Metà settembre

Tecnica di vinificazione: macerazione a freddo

Temperatura di fermentazione: 20°C

Stabilizzazione del prodotto: a freddo

Filtrazione: Sterile

Pressione: 2,5 atm

Grado Alcolico: 11,5% VOL

Zuccheri: 10.5 Gr/L

Temperatura di Servizio: 10°

Chiusura: Gabbietta e tappo a fungo in sughero

Bottiglia: Emiliana 0,75 lt

Confezionamento: Cartone 6 bottiglie

NOTE DEGUSTATIVE:

Caratterizzato da colori vivaci e profumi intensi di vinosità un po' rustica, ma fine, il frutto pieno maturo.; Anche il gusto dimostra corpo, con una buona lunghezza gustativa.

ABBINAMENTI:

Ideale con arrosti, ma adatto a tutto pasto per accompagnare primi piatti, carni, salumi e formaggi

**Podere
Francesco**

Strada Reatino, 23 - 42017 Novellara (RE)

P.IVA - Cod.Fisc - Reg.Impr. 02769580354

Tel +39 0522 661592 - Fax +39 0522 652717

info@poderefrancesco.com -www.poderefrancesco.com