



FRANCESCA MARA

LAMBRUSCO ROSATO AMABILE REGGIANO DOP



UVAGGIO: 70% Lambrusco Marani, 25% Lambrusco Salamino e 5% Ancellotta.

AREA DI PRODUZIONE: Scandiano, Emilia Romagna.

CLASSIFICAZIONE: vino rosato frizzante amabile.

EPOCA DI VENDEMMIA: da metà settembre.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura delle uve, macerazione di mezza giornata sulle vinacce e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio. Rifermentazione in autoclave.

COLORE: rosato brillante.

PROFUMO: delicati sentori floreali di violette con note fruttate di lamponi e ciliegie mature.

SAPORE: vino di medio corpo e fruttato che presenta una delicata dolcezza sorretta da una buona acidità fruttata.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: ideale per accompagnare tortelli di patate, parmigiana di melanzane e formaggi.

Perfetto nell'abbinamento con dolci tipici della cucina emiliana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C.

BOTTIGLIA: 0,750 l. con tappo a sughero.

CARATTERISTICHE:

Alcool: 9% vol.

Zuccheri: 45 g/l.

Prodotto in Italia

francesca@francescamara.it www.francesca-mara.com