



FRANCESCA MARA

LAMBRUSCO ROSATO SECCO REGGIANO DOP



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

AREA DI PRODUZIONE: Scandiano, Emilia Romagna.

CLASSIFICAZIONE: vino rosato frizzante secco.

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: sentori floreali di rosa e croccanti note fruttate di ribes rosso con fragolina di bosco.

SAPORE: vino di medio corpo, sapido, piacevolmente fragrante e con una persistenza fruttata.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: ideale per accompagnare primi piatti a base di pesce. Perfetto nell'abbinamento con torte salate, zucchine ripiene e salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C.

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

CARATTERISTICHE:

Alcool: 11% vol.

Zuccheri: 9 g/l.

Prodotto in Italia

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