



FRANCESCA MARA

LAMBRUSCO SECCO REGGIANO DOP



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

AREA DI PRODUZIONE: Scandiano, Emilia Romagna.

CLASSIFICAZIONE: vino rosso frizzante secco.

EPOCA DI VENDEMMIA: da metà settembre.

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

COLORE: rosso rubino con evidenti riflessi violacei.

PROFUMO: olfatto vinoso con spiccati sentori fruttati di mora, prugna rossa e amarena.

SAPORE: vino avvolgente, di medio corpo, leggermente tannico e finale fruttato intenso.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: ideale con primi piatti della cucina emiliana, come cannelloni di spinaci e ricotta e risotti guarniti con perle al balsamico. Perfetto abbinamento con arrosti e zampone.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14° 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