

SCHEDA TECNICA

UVE

Lambruschi Marani, Maestri,
Salamino, Grasperossa

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso sabbioso

RESA PER ETTARO

80 q.li

VINIFICAZIONE

In rosso con fermentazione a
temperatura controllata

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat corto

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

ZUCCHERO RESIDUO

7 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Rosso rubino con riflesso violaceo

BOUQUET

Gradevolmente fruttato e speziato, ricorda
viole e ciliegie mature, accompagnato da una
gentile nota di chiodo di garofano e pepe

GUSTO

Di medio corpo con tannino vivace,
armonico, fresco e elegante

ABBINAMENTO

Da tutto pasto, in particolare con primi
piatti succulenti, salumi e costine di maiale
alla griglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES

Lambrusco of the varieties of Marani, Maestri,
Salamino, Grasperossa

ALTITUDE

240 m

SOIL TYPE

Clay - sand

YIELD PER HECTARE

8000 kg

VINIFICATION

Red, with fermentation at
controlled temperature

SPARKLING PROCESS

Short Charmat method

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

RESIDUAL SUGAR

7 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR

Ruby red with violet reflections

BOUQUET

Pleasantly fruity and spicy, it recalls wild
violet and mellow cherry perfumes with a
delicately spicy fragrance of clove and
pepper

TASTE

Medium bodied with lively tannin,
balanced, fresh and very refined

PAIRING

For the entire meal, particularly
recommended with rich first courses, salami
and barbecued pork ribs

SERVING TEMPERATURE

10-12° C

MARCHESE MANODORI 3^{*} REGGIANO LAMBRUSCO FRIZZANTE DOP

vino frizzante rosso secco

sparkling red wine from Lambrusco grapes



89 points



96 Pts

