

Quercioli Reggiano Secco

Lambrusco DOC Secco



Colore: rosso rubino vivace.

Profumo: gradevole e persistente, con sentore di viola.

Palato: asciutto, fruttato, fresco, brioso e gradevolmente armonico.

Spuma: fine e ricca alla mescita.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. fungo

Classificazione: vino rosso frizzante secco a fermentazione naturale

Area di produzione: Reggio Emilia

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione massima per ettaro: kg. 14.000

Tipo di terreno: argilloso

Zuccheri: 14 g/l.

Acidità totale: 8,0 g/l. (valore indicativo medio)

Acidità

volatile: 0,35 g/l. (valore indicativo medio)

Abbinamenti

Indicato per accompagnare i piatti tipici della cucina Emiliana.