

SOCIETÀ AGRICOLA VENTURINI BALDINI

Emilia Romagna - Italien



Rubino del Cerro - Vino Spumante Rosso Brut - 2017

Qualität:	Vino spumante di qualita Reggio Emilia
Qualität (EU):	Denominazione di Origine Protetta (DOC, DOCG)
Region:	Emilia Romagna 
Land:	Italien
Rebsorte:	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 40%, Lambrusco Monzerico 30%, Lambrusco Salamino 30%
Alkohol in vol. %:	12,00 vol. %
Restzucker:	10,00 g/l
Säure:	6,30 g/l
Ausbau:	Edelstahl
Allergene:	enthält Sulfite
Auszeichnungen:	 Gold internationaler bioweinpreis 2018

Beschreibung

Vino ottenuto con metodo Charmat Lungo. Bouquet ampio, pulito e fruttato. Ricorda marasche, frutti di bosco e prugna matura, con piacevoli note speziale. Al palato risulta corposo, sapido ed armonico. Lunga persistenza gusto-olfassiva. Temperatura di servizio: 10°C/12°C.

Speiseempfehlung

Ottimo a tutto pasto, trova il sud compagno ideale in parsilcale nei primi elaborati, carni rosse e bolliti.

Vinifikation

Vino Spumante Rosso Brut Metodo Charmat Lungo

Weingutbeschreibung

Das älteste BIO Weingut der Emilia seit 1994, 28 Ha Weinberg angebaut mit Monzerico, Malbo Gentile, Maestri, Grasparossa, Salamino, Sorbara, Malvasia di Candia Trauben. Aeltester Balsamico Boden der ganzen Provinz Reggio: die Fässer sind von 1680 und 1500.

