

Lambrusco 1915

Amabile

DONELLI
1915



Classificazione
Uvaggio

Lambrusco Reggiano D.O.C.
60% lambrusco Marani, lambrusco Maestri e
lambrusco Montericco, 30% lambrusco Salamino
10% Ancellotta

Vinificazione

In rosso con macerazione a temperatura
controllata. La presa di spuma, estremamente
lenta, è per rifermentazione naturale metodo
Charmat

Spuma

Fine, persistente con orli violacei

Colore

Rosso rubino intenso

Bouquet

Ampio e persistente, floreale con sentori di fragola

Gusto

Leggermente amabile e di buona freschezza, risulta
ottimamente equilibrato ed elegante. Il sapore di
frutta rossa e' esaltato dalla garbata tannicità

**Temperatura
di Servizio**

12-14 °C

Abbinamento

Ideale per accompagnare i piatti della cucina
emiliana, in particolare culatello, salumi in genere
e Parmigiano Reggiano a scaglie



Style
Classification
Grapes

Semi Sweet Sparkling Red
Lambrusco Reggiano D.O.C.
60% lambrusco Marani, lambrusco Maestri e
lambrusco Montericco, 30% lambrusco Salamino
10% Ancellotta

Vinification

Vinified in red, with maceration at a controlled
temperature. The taking of froth, extremely
slow, comes from a natural re-fermentation
according to Charmat method

Foam

Fine and persistent

Color

Rich ruby-red

Bouquet

Keen armonious flavour, persistent and vinous
with strawberry scents

Taste

Slightly semi-sweet and nicely fresh, results
perfectly balanced and elegant. The taste of red
fruits is exalted by the gentle tannic.

**Service
temperature**
**Gastronomic
Coupling**

12-14 °C

Ideal to accompany any typical dish from the
Emilia's tradition, in particular with culatello,
preserved meats in general and Parmigiano
cheese.