


Lambrusco D.O.C.

DONELLI
1915

 **BIOLOGICO** Reggiano

Amabile



Classificazione	Lambrusco Reggiano D.O.C. Biologico (da agricoltura biologica)
Uvaggio	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 secondo metodo Charmat
Spuma	Fine e persistente
Colore	Rosso rubino intenso
Bouquet	Ampio, floreale con sentori di frutti di bosco
Gusto	Fruttato e corposo con buona sapidità
Temperatura di Servizio	12-14 °C
Abbinamento	Ideale con specialità della tradizione modenese, ma anche formaggi e crostate di frutta
Certificazione	



Style	Semi Sweet Sparkling Red from organic grapes
Classification	Lambrusco Reggiano D.O.C.
Grapes	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	Great and persistent floral scent with hints of red fruit
Taste	Semi sweet and sapid, with nice freshness enhancing the red fruit taste
Service temperature	12-14 °C
Gastronomic Coupling	Perfect with both red and white meat and with dishes of Emilia's traditional cuisine
Certification	