

Lambrusco D.O.C.

Reggiano

DONELLI
1915

Secco



*Disponibile anche amabile
Available also Semi Sweet*



Classificazione Uvaggio	Lambrusco Reggiano D.O.C._Secco 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 e persistente, floreale con sentori di fragola
Gusto	Il gusto secco e la spiccata freschezza gli conferiscono grande eleganza. Fruttato e leggermente tannico ha buona sapidità come da tradizione
Temperatura di Servizio	12-14 °C
Abbinamento	Ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana, in particolare tortellini in brodo e cappelletti al ragù. Fantastico con arrostiti di carne e il carrello dei bolliti



Style	Dry Sparkling Red
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 strawberry
Taste	Fruity and persistent. Pleasantly sweet with a nice freshness and well balanced
Service temperature	12-14 °C
Gastronomic Coupling	Ideal to accompany any typical dish from the Emilia's tradition, in particular with tortellini and stuffed pasta. Fantastic with boiled or roasted meats