

# Lambrusco di Reggiano D.O.P. BRUT

**DONELLI**  
1915

## SCAGLIETTI



|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Classificazione</b>         | Lambrusco D.O.P.  |
| <b>Uvaggio</b>                 | 55% lambrusco Marani, lambrusco Maestri e lambrusco Montericco 30% lambrusco Salamino 15% Ancellotta  |
| <b>Vinificazione</b>           | In rosso con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale secondo metodo Charmat                              |
| <b>Spuma</b>                   | Fine e persistente  |
| <b>Colore</b>                  | Rosso rubino intenso  |
| <b>Bouquet</b>                 | Ampio e persistente, floreale con sentori di fragola  |
| <b>Gusto</b>                   | Il gusto secco e la spiccata freschezza gli conferiscono grande eleganza. Fruttato e leggermente tannico ha buona sapidità come da tradizione                                 |
| <b>Temperatura di Servizio</b> | 12-14 °C  |
| <b>Abbinamento</b>             | 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 |



|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Style</b>                | Brut Sparkling Red  |
| <b>Classification</b>       | Lambrusco D.O.P.  |
| <b>Grapes</b>               | 55% lambrusco Marani, lambrusco Maestri e lambrusco Montericco 30% lambrusco Salamino 15% Ancellotta  |
| <b>Vinification</b>         | 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 |
| <b>Foam</b>                 | Fine and persistent   |
| <b>Color</b>                | Rich ruby-red   |
| <b>Bouquet</b>              | Great and persistent floral scent with hints of strawberry  |
| <b>Taste</b>                | Fruity and persistent. Pleasantly dry with a nice freshness and well balanced   |
| <b>Service temperature</b>  | 12-14 °C  |
| <b>Gastronomic Coupling</b> | Ideal to accompany any typical dish from the Emilia's tradition, in particular with tortellini and stuffed pasta. Fantastic with boiled or roasted meats            |

Scopri di più su / Read more about  
Sergio Scaglietti

<http://www.donellivini.it/scagliettidonelli.html>