

“L'Osteria” Reggiano Lambrusco Dop dolce



Vitigno di origine: Lambrusco Reggiano DOP

Fermentazione: Charmat lungo in autoclave con lieviti a 18° C

Grado: 8% vol

Tipo: Dolce 50 gr/l zucchero

Colore: Rosso rubino

Sapore: A seguito della macerazione in rosso è fresco e acidulo.

Epoca di raccolta: Settembre - Ottobre

Consumo: Entro due anni

Temperatura: 8-10° C

Confezione: 6/12 bottiglie 0,75 lt

Abbinamento: Ottimo con: pasta, pizza e dolci