

## “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