

# Bollino Rosso



**Vitigno di origine:** Lambrusco Reggiano DOP, Lambrusco Salamino, Ancellotta

Macerazione in rosso, rifermentazione Charmat, di colore rubino intenso. Questa cuvée ha un uvaggio equilibrato, con buona acidità, spuma evanescente e al naso frutta matura.

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

**Grado:** 11% vol

**Tipo:** Secco 15 gr/l zucchero

**Colore:** Rosso rubino con riflessi viola

**Profumo:** Fruttato e intenso

**Epoca di raccolta:** Settembre - Ottobre

**Consumo:** Entro due anni

**Temperatura:** 8-10° C

**Confezione:** 6/20 bottiglie 0,75/0,375 lt

**Abbinamento:** Ottimo con paste al ragù e bolliti.