

Re Riccardo - Platinum



Denomination: Lambrusco dell'Emilia I.G.T. "PLATINUM"

Tipology: sparkling red wine.

Vinification: temperature controlled maceration draining of must and refrigeration. Slow fermentation in "cuve close".

Grapes: Lambrusco Salamino of S. Croce, Grasparossa of Castelvetro.

Plant system: cordone speronato.

Soil: clay and silt.

Colour: ruby red with violet edges. Fine and persistent froth.

Aroma: delicate hints of fruits and red flowers, enveloping freshness and captivating mineral sentor.

Notes of roses on the finish.

Taste: hints of berries, from strawberry to raspberry to the blackberry with violet notes on the finish.

Excellent with Emilian cuisine, cold cuts, steamed meats and egg pasta!

Alcoholic graduation: 11% VOL

Serving temperature: serve at 8/10 C°

Bottle: 0,75 l. / 1,5 l

Sugary residue: 18 g / l

Total acidity: 7 g / l

Re Riccardo - Platinum



Denominazione: Lambrusco dell'Emilia I.G.T. "PLATINUM"

Tipologia: vino rosso frizzante.

Vinificazione: macerazione a temperatura controllata, svinatura del mosto e refrigerazione. Lenta fermentazione in "cuve close".

Uve: Lambrusco Salamino di S. Croce, uve di Sorbara.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: rosso rubino con orli violacei. Spuma fine e persistente.

Profumo: delicati sentori di frutti e fiori rossi, avvolgente freschezza e accattivanti note minerali. Note di rose sul finale.

Sapore: sentori di frutti di bosco, dalla fragola al lampone alla mora con note di viola sul finale.

Ottimo con la cucina emiliana, salumi, bolliti e pasta all'uovo!

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l / 1,5 l

Residuo zuccherino: 18 g / l

Acidità totale: 7 g / l