

R - ROYAL



Denomination: Lambrusco di Modena DOC.

Tipology: sparkling red wine.

Vinification: soft pressing of the grapes to avoid extracting tannins unpleasant, addition of selected yeasts before fermentation and final sparkle.

Grapes: Salamino of S. Croce and Sorbara.

Soil: clay and silt.

Plant system: cordone speronato.

Colour: purple with garnet evanescent froth.

Aroma: hints of sub-wood fruit.

Taste: it is dry, savory in the final there is a note of black cherry and raspberry.

You mingle with egg pasta dishes and baked game!

Alcoholic graduation: 11% VOL.

Serving temperature: serve at 8/10 C°

Bottle: 0,75 l.

Sugary residue: 11 g / l

Total acidity: 6 g / l

R - ROYAL



Denominazione: Lambrusco di Modena DOC. "ROYAL"

Tipologia: vino rosso frizzante.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve per non estrarre tannini sgradevoli, aggiunta di lieviti selezionati prima della fermentazione e finale presa di spuma.

Uve: Salamino di S. Croce e Sorbara.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: porpora con spuma evanescente color granato.

Profumo: sentori di frutta di sottobosco.

Sapore: si presenta asciutto, sapido nel finale persiste una nota di amarena e lampone.

*Si consiglia con piatti di pasta all'uovo
e selvaggina al forno!*

Gradazione: 11% VOL

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l

Residuo zuccherino: 11 g / l

Acidità totale: 6 g / l