

RUBINO DEL CERRO

REGGIANO LAMBRUSCO SPUMANTE DOP

vino spumante rosso brut
red spumante from Lambrusco grapes - brut



SCHEDA TECNICA

UVE
*Lambruschi nelle varietà Monterico,
Salamino, Grasparossa*

ALTIMETRIA DEL VIGNETO
240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso sabbioso

RESA PER ETTARO
80 q.li

VINIFICAZIONE
*In rosso con fermentazione a
temperatura controllata*

PRESA DI SPUMA
Metodo Charmat lungo

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

ZUCCHERO RESIDUO
8 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE
Rosso rubino brillante

BOUQUET
*Corposo, pulito e fruttato. Ricorda marasche,
frutti di bosco e prugna matura con piacevoli
note di spezie scure*

GUSTO
*Corposo, sapido ed armonico. Di grande
stoffa e lunga persistenza gusto-olfattiva*

ABBINAMENTO
*Ottimo a tutto pasto e in particolare con
primi elaborati, carni rosse e bolliti*

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES
*Lambrusco of the varieties of Monterico,
Salamino, Grasparossa*

ALTITUDE
240 m

SOIL TYPE
Clay - sand

YIELD PER HECTARE
8000 kg

VINIFICATION
*Red, with fermentation at
controlled temperature*

SPARKLING PROCESS
Long Charmat method

ALCOHOL CONTENT
12% vol.

RESIDUAL SUGAR
8 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR
Ruby red

BOUQUET
*Ample, fresh and fruity. It recalls wild
cherry, ripe plum and wild fruit fragrances
with notes of dark spices*

TASTE
*Full bodied, tasty and balanced. Of great
quality and long, persistent taste and smell*

PAIRING
*Recommended for the entire meal and ideal
with red meats and boiled*

SERVING TEMPERATURE
10-12° C