



R Romantic

Denomination: Lambrusco dell'emilia IGT.

Tipology: sparkling sweet red wine.

Vinification: late harvest at the end of September, soft pressing, clean the musts, adding selected yeasts before fermentation, fermentation at controlled temperature.

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

Soil: clay and silt.

Plant system: cordone speronato.

Colour: bright purple with lively pink foam.

Aroma: notes of blackberries, slightly winy, very floral.

Taste: round, full-bodied, it is perceived caramelized fruit and orange flowers.

We recommend with meat dishes, excellent with lasagna!

Gradazione: 8% VOL

Temperatura di servizio: serve at 8/10 C°

Formato: 0,75 l.

Sugary residue: 42 g / l

Total acidity: 7,5 g / l



R Romantic

Denominazione: Lambrusco dell'emilia IGT "ROMANTIC"

Tipologia: vino rosso frizzante.

Vinificazione: vendemmia tardiva a fine settembre, pressatura soffice, pulizia dei mosti, aggiunta di lieviti selezionati prima della fermentazione, presa di spuma a temperatura controllata.

Uve: Lambrusco Salamino di S. Croce , Lambrusco Maestri e Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: porpora acceso con spuma rosa vivace.

Profumo: note di more, leggermente vinoso molto floreale.

Sapore: tondo, corposo si percepisce la frutta caramellata e fiori di arancio.

Si consiglia con piatti a base di carne, ottimo con lasagne!

Gradazione: 8% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l

Residuo zuccherino: 42 g / l

Acidità totale: 7,5 g / l