

# Re Riccardo - Gold



**Denomination:** Lambrusco dell'Emilia I.G.T.

**Tipology:** sparkling red wine.

**Vinification:** traditional pressing with 48 hours maceration at 10/12 C°. Fermentation at low temperature on must decanted with selected yeasts. Re-fermentation in "cuves close".

**Grapes:** Lambrusco Salamino di S. Croce, Lambrusco di Sorbara.

**Plant system:** cordone speronato.

**Soil:** clay and silt.

**Colour:** intense red with high and persistent foam.

**Aroma:** sweet and fresh notes of red fruits such as strawberries and raspberries. Hints of geranium and rose.

**Taste:** fresh with moderate sapidity, it is dry on the palate with a small mineral note.

*Excellent with roasts, game and egg pasta!*

**Alcoholic graduation:** 11% VOL.

**Serving temperature:** servire at 12/14 C°

**Bottle:** 0,75 l.

**Sugary residue:** 12 g / l

**Total acidity:** 6 g / l

# Re Riccardo - Gold



**Denominazione:** Lambrusco dell'Emilia I.G.T. "GOLD"

**Tipologia:** Vino rosso frizzante.

**Vinificazione:** pigiatura tradizionale con macerazione 48 ore a 10/12 C'. Fermentazione a bassa temperatura su mosto decantato con lieviti selezionati. Rifermentazione in "cuve close".

**Uve:** lambrusco Salamino di S. Croce, Lambrusco di Sorbara.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Terreno:** argilloso e sabbioso.

**Colore:** rosso intenso con spuma alta e persistente.

**Profumo:** note dolci e fresche di frutti rossi come marasche, fragole e lamponi. Sentori di geranio e rosa.

**Sapore:** fresco con discreta sapidità, al palato risulta asciutto con una piccola nota minerale.

*Ottimo con la arrosti, selvaggina e pasta all'uovo!*

**Gradazione:** 11% VOL

**Temperatura di servizio:** servire a 12/14 C°

**Formato:** 0,75 l

**Residuo zuccherino:** 12 g / l

**Acidità totale:** 6 g / l