

# RIO'

REGGIANO LAMBRUSCO DOP "NERO DI CORTE"



**Classificazione:** Reggiano Lambrusco DOP

**Tipologia:** Vino Frizzante

**Vitigni:** Lambrusco Salamino

**Tipologia del Terreno:** Medio impasto

**Vinificazione:** Prolungata Macerazione prefermentativa con frequenti rimontaggi e successiva fermentazione a temperatura controllata.

Rifermentazione in autoclave in acciaio inox.

**Presenza di Spuma:** Perlage fine e persistente

**Gradazione alcolica:** 11,00

**Caratteristiche Organolettiche**

**Colore:** Rosso Rubino con sfumature violacee

**Naso:** Profumo intenso di Mosto e Frutta Rossa

**Palato:** Fresco, Fruttato con finale asciutto

**Temperatura di servizio:** 8-10°C