

**PRA DI BOSSO NOIR DOLCE**

DENOMINAZIONE: Reggiano DOP

TIPOLOGIA: Lambrusco rosso frizzante dolce

AREA DI PRODUZIONE: provincia di Reggio Emilia

VITIGNI: 75% Lambrusco Salamino, 15% Ancellotta, 10% Lambrusco  
Maestri

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: metà settembre

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura e successiva macerazione prolungata delle uve. Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in autoclave.

COLORE: rosso porpora profondo.

PROFUMO: intensi sentori vinosi con marmellata di more, lamponi e amarene, insieme a fresche note vegetali.

GUSTO: esplosivi e persistenti sentori di frutta matura dolce anche al palato, accompagnati da fresche note vegetali e di rovo.

ABBINAMENTI: alette di pollo speziate, falafel con mostarda.

Temperature di servizio 12-14 °C

Grado alcolico 8 % vol.

Residuo zuccherino 80 - 90 g/l

Acidità totale 7.5

Ph 3.30

Contenuto 750 ml

