

GUALTIERI

IL LIGABUE D.O.C.

SELEZIONI

IL LIGABUE - REGGIANO LAMBRUSCO ROSSO D.O.C.

REGGIANO LAMBRUSCO ROSSO D.O.C.

ANNATA 2023

11%

dove il lambrusco reggiano si rinnova riscoprendo la massima espressione olfattiva

Massima rappresentazione del vitigno salamino reggiano in purezza. Grazie alla fermentazione unica che parte da mosto fresco, si ottiene un lambrusco con note olfattive pronunciate e dal grande equilibrio.

**metodo martinotti, 90 giorni sui lieviti, conferiscono finezza ed eleganza
10 g/l residuo zuccherino**

VITIGNI

Salamino reggiano

Densità di impianto

150 quintali

Vista

rosso rubino con note tenui, delicate e brillanti.

Olfatto

molto intenso e ampio, non comune e caratterizzato da note fragranti di ribes.

Gusto

secco, e di grande freschezza ed equilibrio, grazie ad una piacevole acidità

Perlage

bollicina fine e cremosa, persistente e fine

Temperatura di servizio

10°

COME GUSTARLO

salumi della tradizione e piatti classici della cucina italiana come la pizza gourmet

Durata

Massima espressione gustativa entro i 18 mesi



Cantina Sociale di Gualtieri S.c.A.

Via S. Giovanni, 25 – 42044 Gualtieri (RE) Italy REG. IMPR. RE C.F. E P.IVA
00142810357 – REA RE 72729 N° ISCR. ALBO. NAZIONALE SOC. COOP. A MUTUALITA' PREVALENTE A109879 – Tel: +39 0522
828161 – 828579 – Fax: +39 0522 220048 – info@cantinasocialegualtieri.it – www.cantinasocialegualtieri.it
Indirizzo PEC: cantinagualtieri@pec.confcooperative.it