

PRA DI BOS SO

Pra Di Bosso

Reggiano DOP
Lambrusco Secco

*Reggiano DOP
Lambrusco*



I LAMBRUSCHI

Pra Di Bosso

Reggiano DOP
Lambrusco Secco

TERRITORIO:

Pedecollinare.

VITIGNO:

Montericco, Marani e Salamino.

COLORE:

Rosso rubino intenso con spuma densa porpora.

PROFUMO:

All'olfatto di buon impatto, vinoso e floreale di violetta, note di frutti di bosco tra le quale emergono lampone e mora.

SAPORE:

Secco, abbastanza caldo e morbido, dimostra un tannino in evidenza ma molto gradevoli; di buon corpo, con una buona persistenza aromatica gustativa.

ABBINAMENTO:

Ideale con paste al forno, polenta con lardo di colonnata, tortellini in brodo, carne di maiale, arrosti con salse saporite, bolliti, pesci grassi sia fritti che in umido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14°C

GRADAZIONE:

Alcool 11% vol.

CAPACITÀ:

37,5 cl /75 cl/150 cl

Pra Di Bosso

Reggiano DOP
Lambrusco

TERRITORY:

Foothills.

GRAPE:

Montericco, Marani e Salamino.

COLOUR:

Intense ruby red with dense purple froth.

BOUQUET:

Impressive, vinous, reminiscent of violets and wild berries including raspberries and blackberries.

TASTE:

Dry, quite warm and soft, tannic but pleasantly, so; full-bodied, lingering aromatic taste.

BEST WITH:

Excellent with oven-baked pasta dishes, polenta with Lardo di Colonnata speciality, Tortellini in broth, pork, roast meats with strongly flavoured sauces, fried and casseroleed fatty fish.

SERVE AT:

12-14°C

ALCOHOL CONTENT:

11,5% vol.

BOTTLE CONTENT:

37,5 cl /75 cl/150 cl


Casali
- VITI CULTORI -