



ACQUISTATO IL

Reggiano Lambrusco DOC Marchese Manodori

2019

Un Reggiano Lambrusco DOC Biologico



Svinando[®]

Il Marchese Manodori, prende il suo nome dall'antico governatore di Reggio Emilia che risiedeva nella tenuta Venturini Baldini e rappresenta un lambrusco moderno, fatto da uve in regime biologico, secco e non amabile, e creato da un blend di quattro uve diverse di lambrusco. Il Marchese Manodori rappresenta una delle più alte espressioni del Lambrusco Reggiano.

Sulle colline tra Reggio Emilia e Parma, la Venturini Baldini è un produttore di vini spumanti e frizzanti biologici fin dal 1976. Alla storicità dei suoi Lambruschi rossi creati dalla mano esperta di Denny Bini, negli ultimi anni si sono aggiunti dei nuovi vini spumanti, charmat e metodo classico, ideati da Carlo Ferrini. L'azienda si propone come punto di riferimento dell'enologia emiliana.

La Vigna

Terreno	Argilloso e sabbioso
Esposizione	Est-Ovest 240m
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Emilia-Romagna
Provenienza	
Uve	Lambrusco Maestri (25%), Lambrusco Marani (25%), Lambrusco Grasparossa (25%), Lambrusco Salamino (25%)
Gradazione	12%
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Adesso
Abbinamento	Da tutto pasto, in particolare primi piatti succulenti, lasagne, piatti alla griglia e salumi
Vinificazione	Metodo Charmat corto
Sensazioni	Di medio corpo, con tannino vivace, armonico, fresco ed elegante

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821