ACQUISTATO IL .....

Reggiano Lambrusco DOC Marchese Manodori 2019



Un Reggiano Lambrusco DOC Biologico

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 piu' alte espressioni del Lambrusco Reggiano.

Sulle colline tra Reggio Emilia e Parma, la Venturini Baldini e' un produttore di vini spumanti e frizzanti biologici fin dal 1976. Alla storicita' 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	
Provenienza	Emilia-Romagna
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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821