TENUTA DI RONCOLO
VENTURINI BALDINI

Rubino del Cerro

Reggiano lambrusco spumante DOP

vino spumante rosso secco
red spumante from Lambrusco grapes – DRY

Bouquet originalissimo, pulito e fruttato. Ricorda marasche, frutti di bosco e prugna matura. Al palato risulta corposo, sapido ed armonico. Di grande stoffa e lunga persistenza gusto-olfattiva. Ottimo come aperitivo, a tutto pasto e in particolare con carni rosse, cacciagione, selvaggina e bolliti.
Temperatura di servizio: 10-12° C

Original bouquet, clean and fruity. It recalls wild cherry, ripe plum and wild fruit fragrances The flavor is full bodied, tasty and balanced. A long finish and a great character taste and smell. It's recommended as an aperitif, for the entire meal and ideal with red meats, game birds and boiled.
Serving temperature: 10-12° C

Vitigni
Lambruschi nelle varietà
Montericco, Salamino, Grasparossa

Altimetria del vigneto
240 mt

Tipologia del terreno
Argilloso sabbioso

Sistema di allevamento.
Spalliera . Espalier

Densità di impianto
3800 piante per ettaro

Resa per ettaro
80 q.li

Epoca di vendemmia
Prima decade di Settembre

Vinificazione
In rosso con fermentazione
a temperatura controllata

Presa di Spuma
Metodo Charmat lungo

Gradazione alcolica
11.50 % vol.

Colore:
Rosso Rubino Brillante

Grapes
Lambrusco in the varieties of
Montericco, Salamino, Grasparossa

Altitude
240 mt

Soil type
Clay – sand

Training system
Espalier

Planting Density
3800 plants per hectare

Yeld per Hectare
8000 kg

Harvest Period
First ten days of September

Vinification
red, with fermentation at
controlled temperature

Sparkling Process
Long Charmat method

Alcohol content
11.50 % vol.

Colour:
Bright RubyRed