



VINITÀ  
ITALIA

# RE RICCARDO\_GOLD

CANTINA BASSOLI



Denominazione / Product name:

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

**R.R. Gold Lambrusco dell'Emilia I.G.T.**

Emilia Romagna

Vino Rosso Frizzante / Red Sparkling Wine

80% Salamino, 20% Sorbara

### **Produzione / Production**

Vendemmia / Vintage

Vinificazione / Vinification process

Fine di Settembre / End of September

In fermentini di acciaio a temperatura controllata

Controlled temperature in stainless steel casks

Affinamento / Maturation

In bottiglia

In bottle

### **Dati tecnici / Technical data**

Alcohol / % Vol

Zuccheri / Sugar g./lt

Acidità tot. Acidity g./lt

Anidride Solf. tot. / Sulfites tot. mg./lt

11,0 %

17,40

7,16

122

### **Confezionamento / Packing**

Spumante Premiere 750 ML

### **Viticulture**

Densità di impianto / Planting density

Tipo di suolo / Soil types

Altitudine / Altitude

2500 piante / Ha

Sabbioso e calcareo / Sandy and clayey

25 – 50 mt slm

### **NOTE DEGUSTATIVE**

Macerazione a temperatura controllata. La pulizia dei mosti prima della fermentazione, conferisce al Lambrusco Gold le caratteristiche organolettiche che lo rendono unico nel panorama del lambrusco dell'Emilia. Le caratteristiche tipiche sono la sua presa di spuma vivace ed evanescente. Il suo colore è rosso intenso, profumo gradevole, floreale e fruttato. Gusto sapido, armonico, dolce e di corpo fresco. Il Lambrusco Gold è l'accompagnamento ideale per i cibi della cucina modenese, famosa in Italia e nel mondo per i suoi piatti ricchi come la pasta, le carni e i bolliti. Può accompagnare anche il dessert con dolci come gli amaretti.

### **TASTING NOTES**

This wine has a cold maceration and it is fermented at controlled temperature. Typical characteristics are the lively sparkle and evanescent bubbles. Sensory profile appearance: Bright and intense red color. Palate: Lively and sweet fruity taste shows a good sapidity on the palate but never aggressive. It is ideal for accompanying traditional cuisine based on lasagne with meat sauce, boiled meats, zampone, cotechino and cured pork products. Serving temperature: 8-10° C.

VINITÀ  
USA CO



[www.vinitasusa.com](http://www.vinitasusa.com)

Ariel Casali

[ariel@vintausa.com](mailto:ariel@vintausa.com)