



VINITÀ
ITALIA

RE RICCARDO_PLATINUM

CANTINA BASSOLI



Denominazione / Product name:

Regione / Region

Tipologia / Type

Uvaggio / Grapes

R.R. Platinum Lambrusco dell'Emilia I.G.T.

Emilia Romagna

Vino Rosso Frizzante / Red Sparkling Wine

95% Salamino, 5% Grasperossa

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

11,0 %

Zuccheri / Sugar g./lt

18,10

Acidità tot. Acidity g./lt

5,66

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

128

Confezionamento/ Packing

Spumante Premiere 750 ML

Viticulture

Densità di impianto / Planting density

2500 piante / Ha

Tipo di suolo / Soil types

Sabbioso e argilloso / Sandy and clayey

Altitudine / Altitude

25 – 50 mt slm

NOTE DEGUSTATIVE

Ottenuto con le migliori tecniche di vinificazione. La macerazione a freddo delle uve, la pulizia e la fermentazione del mosto a temperatura controllata, donano a questo lambrusco le caratteristiche di freschezza e intensità che lo rendono unico nel suo genere. Il colore è rosso rubino con riflessi violacei. L'odore è spiccatamente vinoso e particolarmente profumato. Sapore abboccato di corpo fresco, sapido ed armonico. Il Lambrusco Platinum è un vino rosso intenso che si sposa con la cucina emiliana, talvolta caratterizzata da prodotti ricchi di grassi e aromi. Si abbina bene con cibi robusti come la carne suina, le salsicce e l'agnello ed è ottimo da gustare con i formaggi tipici della zona come il Parmigiano Reggiano

TASTING NOTES

This wine is made with the best of wine-making techniques; cold maceration and fermentation at a controlled temperature give it a unique intensity and freshness. Sensory profile appearance: The color can range from a deep ruby to a purplish hue. Palate: Refreshing acidity and gentle bubbles round out the fruitiness of the wine. It is ideal for accompanying traditional cuisine based on lasagna with meat sauce, boiled meats, zampone cotechino and cured pork products or Parmesan cheeses.

Serving temperature: 8-10° C.

VINITÀ
USA CO



www.vinitausa.com

Ariel Casalí

ariel@vintausa.com