



# R Royal

**Denomination:** Lambrusco di Modena DOC.

**Tipology:** sparkling red wine.

**Vinification:** soft pressing of the grapes to avoid extracting tannins unpleasant, addition of selected yeasts before fermentation and final sparkle.

**Grapes:** Lambrusco Salamino of S. Croce - Lambrusco of Sorbara.

**Soil:** clay and silt.

**Plant system:** cordone speronato.

**Colour:** purple with garnet evanescent froth.

**Aroma:** hints of sub-wood fruit.

**Taste:** it is dry, savory in the final there is a note of black cherry and raspberry.

*You mingle with egg pasta dishes and baked game!*

**Alcoholic graduation:** 11% VOL.

**Serving temperature:** serve at 8/10 C°

**Bottle:** 0,75 l.

**Sugary residue:** 11 g / l

**Total acidity:** 6 g / l



# R Royal

**Denominazione:** Lambrusco di Modena DOC. "ROYAL"

**Tipologia:** vino rosso frizzante.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve per non estrarre tannini sgradevoli, aggiunta di lieviti selezionati prima della fermentazione e finale presa di spuma.

**Uve:** Lambrusco Salamino di S. Croce - Lambrusco di Sorbara.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Terreno:** argilloso e sabbioso.

**Colore:** porpora con spuma evanescente color granato.

**Profumo:** sentori di frutta di sottobosco.

**Sapore:** si presenta asciutto, sapido nel finale persiste una nota di amarena e lampone.

*Si consiglia con piatti di pasta all'uovo e selvaggina al forno!*

**Gradazione:** 11% VOL.

**Temperatura di servizio:** servire a 8/10 C°

**Formato:** 0,75 l

**Residuo zuccherino:** 11 g/l

**Acidità totale:** 6 g/l