

Regina

Vino spumante di qualità – FAMOSO IGP – brut – bianco
Sparkling wine quality – FAMOSO IGP – brut – white wine



Zona di produzione: Romagna, colline di Faenza

Vitigno: Famoso (antico vitigno autoctono romagnolo, coltivato prevalentemente nel territorio ravennate. Il “Consorzio Il Bagnacavallo” ne cura la valorizzazione col nome “Rambèla”®).

Vinificazione: fermentazione in bianco, in acciaio, per la preparazione del vino base.

Spumantizzazione: metodo Martinotti - Charmat, per almeno 5 mesi.

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdolini; il perlage è fine, persistente e vivace.

Odore: leggermente aromatico, caratteristico dell'uva Famoso.

Sapore: persistente, con basso residuo zuccherino che lo rende aromatico e vellutato.

Come servirlo: temperatura di servizio: 6°/8° C; in calici a flute.

Abbinamenti: come aperitivo e fuori pasto, accompagnato da stuzzicherie in genere, nonché con primi e secondi a base di pesce.

Conservazione: mantenere la bottiglia verticale, in luogo fresco, asciutto e possibilmente buio.

Production area: Romagna, Faenza hills.

Vine: Famous (ancient grape variety Romagna, grown mainly in Ravenna area. The “Consorzio Il Bagnacavallo” will ensure its enhancement with the name “Rambèla”®).

Vinification: fermentation in white, stainless steel, for the preparation of the base wine.

Sparkling: Martinotti - Charmat method for at least five months.

Colour: straw yellow with greenish reflections and fine perlage, persistent and lively.

Smell: slightly aromatic, characteristic of the Famous.

Taste: persistent, with residual sugar making it smooth and velvety.

How to serve: temperature of service 6°/ 8°C; in a flute glass.

Serving suggestion: as an aperitif and between meals, accompanied by snacks in general, as well as first and second fish meal.

Storage: keep the bottle upright in a cool, dry and preferably dark place.

