

# Lambrusco I.G.T.

Rosé

**DONELLI**  
1915

Amabile



*Disponibile anche secco  
Available also Dry*



<b>Classificazione</b>	Lambrusco IGT Emilia
<b>Uvaggio</b>	100% lambrusco Marani, lambrusco Maestri, lambrusco Salamino e lambrusco Grasparossa
<b>Vinificazione</b>	Brevissima macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale secondo metodo Charmat
<b>Spuma</b>	Fine e persistente
<b>Colore</b>	Rosato brillante
<b>Bouquet</b>	Ampio e persistente, con sentori di violetta
<b>Gusto</b>	Il gusto è fruttato, piacevolmente amabile e ben bilanciato dalla piacevole tannicità
<b>Temperatura di Servizio</b>	12-14 °C
<b>Abbinamento</b>	Ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana, in particolare i salumi tipici e primi piatti di pasta. Perfetto sia con le carni rosse che bianche



<b>Style</b>	Semisweet Sparkling Pink
<b>Classification</b>	Lambrusco IGT Emilia
<b>Grapes</b>	100% lambrusco Marani, lambrusco Maestri, lambrusco Salamino e lambrusco Grasparossa
<b>Vinification</b>	Vinified with a short maceration at a controlled temperature. The taking of froth, extremely slow, comes from a natural re-fermentation according to Charmat method
<b>Foam</b>	Fine and persistent
<b>Color</b>	Bright pink
<b>Bouquet</b>	Great and persistent, with hints of red fruits and spices
<b>Taste</b>	Fruity, pleasantly semi-sweet and well balanced by the slight tannin
<b>Service temperature</b>	12-14 °C
<b>Gastronomic Coupling</b>	Ideal to accompany any typical dish from the Emilia's tradition, mainly to preserved meats, salami and pasta. Ideal both with white and red meats