



---

**LAMBRUSCO ROSSO IGT EMILIA**

*~ rosso frizzante secco ~*





## LAMBRUSCO ROSSO IGT EMILIA

*~ rosso frizzante secco ~*

### Scheda Prodotto :












TIPOLOGIA	rosso frizzante secco
CLASSIFICAZIONE	Lambrusco IGT Emilia
AREA DI PRODUZIONE	province di Modena e di Reggio Emilia
TERRENO	alluvionale con scheletro profondo, medio impasto
UVAGGIO	100% lambrusco Marani, lambrusco Maestri, lambrusco Salamino e lambrusco Grasparossa
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato, G.D.C. e Bellussi
EPOCA DI RACCOLTA	fine Settembre
VINIFICAZIONE	in rosso, con breve macerazione a temperatura controllata e successiva presa di spuma per rifermentazione naturale metodo Charmat
SPUMA	fine, persistente e dal colore violaceo
COLORE	rosso rubino con riflessi violacei
PROFUMO	ampio, floreale, con sentori di fragola e marasca
SAPORE	piacevolmente secco con spiccata freschezza. Il sapore è di frutta rossa
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	ideale per accompagnare salumi tipici e pietanze della cucina emiliana. Ottimo con primi piatti di pasta e carni rosse



**LAMBRUSCO ROSSO IGT EMILIA**

*~ rosso frizzante secco ~*

**Dati Logistici :**

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	n. 	kg 	cm 		
750	6	22,6x17,0x31,5h	7,650	4,500	105 (5x21)	803,25	173	8008920001338	18008920114394
750	12	33,5x24,5x31,5h	15,300	9,000	50 (5x10)	765,00	173	8008920001338	18008920114400
1.500	6	33,1x21,6x33,1h	13,600	9,000	60 (5x12)	816,00	181	8008920001352	18008920114417