



LAMBRUSCO ROSATO IGT EMILIA

~ rosato frizzante secco ~





LAMBRUSCO ROSATO IGT EMILIA

~ rosato frizzante secco ~

Scheda Prodotto :












TIPOLOGIA	rosato frizzante secco
CLASSIFICAZIONE	Lambrusco IGT Emilia
AREA DI PRODUZIONE	province di Modena e di Reggio nell'Emilia
TERRENO	alluvionale con scheletro profondo, medio impasto
UVAGGIO	100% lambrusco Marani, lambrusco Maestri, lambrusco Salamino, lambrusco Gasparossa
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato, G.D.C. e Bellussi
EPOCA DI RACCOLTA	fine Settembre
VINIFICAZIONE	brevissima macerazione di 12 ore circa a temperatura costante di 18 gradi. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat
SPUMA	fine, persistente di colore rosa
COLORE	rosato brillante
PROFUMO	floreale con sentori di violetta
SAPORE	gradevolmente secco ed elegante. Il retrogusto di frutta rossa è esaltato dalla freschezza
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-11°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	estremamente versatile, è ideale come aperitivo e può piacevolmente accompagnare tutto il pasto. Ottimo con salumi tipici della cucina Emiliana, primi piatti di pasta e formaggi



LAMBRUSCO ROSATO IGT EMILIA

~ rosato 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	8008920101588	18008920114332
750	12	33,5x24,5x31,5h	15,300	9,000	50 (5x10)	765,00	173	8008920101588	18008920114349
1.500	6	33,1x21,6x33,1h	13,600	9,000	60 (5x12)	816,00	181	8008920101601	18008920114356