



LAMBRUSCO BIANCO IGT EMILIA

~ bianco frizzante secco ~





LAMBRUSCO BIANCO IGT EMILIA

~ bianco frizzante secco ~

Scheda Prodotto :












| | |
|--------------------------|--|
| TIPOLOGIA | bianco 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 Agosto, inizi Settembre |
| VINIFICAZIONE | in bianco a temperatura controllata e successiva presa di spuma per rifermentazione naturale metodo Charmat |
| SPUMA | fine, persistente e dal colore bianco carta |
| COLORE | giallo paglierino chiaro |
| PROFUMO | ampio, floreale e fruttato |
| SAPORE | secco, elegante e fruttato e con spiccata e piacevole freschezza |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 8-10 °C |
| ABBINAMENTI GASTRONOMICI | estremamente versatile, è ideale come aperitivo e può piacevolmente accompagnare tutto il pasto. Ottimo con piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi |



LAMBRUSCO BIANCO IGT EMILIA

~ bianco 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 | 8008920101540 | 18008920114271 |
| 750 | 12 | 33,5x24,5x31,5h | 15,300 | 9,000 | 50 (5x10) | 765,00 | 173 | 8008920101540 | 18008920114288 |
| 1.500 | 6 | 33,1x21,6x33,1h | 13,600 | 9,000 | 60 (5x12) | 816,00 | 181 | 8008920101564 | 18008920114295 |