



---

**DONELLI FRIZZANTE ROSSO**

*~ rosso frizzante amabile ~*





## DONELLI FRIZZANTE ROSSO

*~ rosso frizzante amabile ~*

### Scheda Prodotto :












TIPOLOGIA	rosso frizzante amabile
CLASSIFICAZIONE	rosso frizzante amabile
AREA DI PRODUZIONE	Italia
TERRENO	marme calcaree e sedimentari
UVAGGIO	50% Lambrusco Emilia, 50% Lambrusco Daunia
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato, G.D.C., spalliera, archetto
EPOCA DI RACCOLTA	Fine agosto, inizio settembre
VINIFICAZIONE	in rosso, con macerazione a temperature controllata. La successiva presa di spuma, estremamente lenta, avviene per rifermentazione naturale, secondo il metodo Charmat.
SPUMA	fine e persistente con orli violacei
COLORE	rosso rubino intenso con riflessi violacei
PROFUMO	ampio e floreale con eleganti sentori di frutta rossa
SAPORE	amabile, rotondo, con una piacevole freschezza che esalta le note di frutti rossi
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-13 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	estremamente versatile, è ideale come aperitivo ma può anche accompagnare piacevolmente l'intero pasto



**DONELLI FRIZZANTE ROSSO**

*~ rosso frizzante amabile ~*

**Dati Logistici :**

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	 n.	 kg	 cm		
750	6		7,800	4,500	120 (5x24)	936,00	165	8008920987694	