



---

— **LATTINA LAMBRUSCO ROSSO IGT EMILIA** —

~ rosso frizzante amabile ~





## LATTINA LAMBRUSCO ROSSO IGT EMILIA

*~ rosso frizzante amabile ~*

### Scheda Prodotto :












TIPOLOGIA	rosso frizzante amabile
CLASSIFICAZIONE	Lambrusco IGT Emilia
AREA DI PRODUZIONE	province di Modena e Reggio nell'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 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, floreale, con sentori di fragola e marasca
SAPORE	il delicato gusto amabile è piacevolmente equilibrato dalla freschezza. Il sapore di frutta rossa ne risulta esaltato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-13 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	estremamente versatile, è ideale come aperitivo e può piacevolmente accompagnare tutto il pasto, carni e formaggi



**LATTINA LAMBRUSCO ROSSO IGT EMILIA**

*~ rosso frizzante amabile ~*

**Dati Logistici :**

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	n. 	 kg	 cm		
200	24	32,5x21,5x11,5h	5,000	0,000	143 (11x13)	825,00	172,5	8008920686023	