



LATTINA LAMBRUSCO ROSATO IGT EMILIA

~ rosato frizzante amabile ~





LATTINA LAMBRUSCO ROSATO IGT EMILIA

~ rosato frizzante amabile ~

Scheda Prodotto :












TIPOLOGIA	rosato 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	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 con orli rosati
COLORE	rosato brillante
PROFUMO	floreale con sentori di violetta
SAPORE	elegante, piacevolmente amabile con retrogusto di frutta rossa
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-11 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	estremamente versatile, è ideale come aperitivo e può piacevolmente accompagnare tutto il pasto. Ottimo con carni bianche, formaggi a pasta molle e pizza



LATTINA LAMBRUSCO ROSATO IGT EMILIA

~ rosato 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	800 8920686030	18008920686037