

Lambrusco

Emilia vino frizzante

Indicazione Geografica Tipica



TIPO: Rojo

VARIEDAD DE UVA: Lambrusco

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 11% vol.

AZÚCAR RESIDUAL: 40 g/l

ACIDEZ TOTAL: 5 g/l

COLOR: Rojo con destellos púrpuras.

AROMA: Completo y atractivo con fresas, frambuesas y moras.

PALADAR: Excelente tanicidad mitigada por el importante azúcar residual.

COMBINACIONES GASTRONÓMICAS: Carnes curadas, quesos de mediana edad, tartas y postres, vino acompañante.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10°C.



TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNO: Lambrusco

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 40 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5 g/l

COLORE: Rosso violaceo

PROFUMO: Pieno e avvolgente di fragole, lamponi e more.

PALATO: Ottima tannicità mitigata dall' importante residuo zuccherino.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Salumi, e formaggi di media stagionatura, torte e dessert, vino di compagnia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C