

LAMBRUSCO Emilia Tinto frizzante

TIPOLOGIA: Vino Frizzante

DENOMINACION: I.G.T.

MARCAS: Maranello

ZONA DE PRODUCCION: Uvas procedentes de la zona geográfica conocida como Emilia, entre las provincias de Módena, Reggio Emilia, Bologna, Parma y Piacenza.

METODO DE PRODUCCION: Vinificación tradicional en tinto, con maceración con los hollejos para extraer color y taninos. Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados, lo que lleva a la formación de dióxido de carbono y realza las notas aromáticas y afrutadas. Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para realzar los sabores y aromas típicos de las uvas.

VARIEDAD DE UVA: Variedades de Lambrusco Marani, Maestri, Salamino y otras variedades permitidas en un mínimo del 85%, con el resto de otras variedades permitidas por el reglamento.

GRADO ALCOHOLICO: 8% Vol - **DOSAJE:** Semidulce

COLOR: Rojo brillante.

BOUQUET: Afrutado, con notas florales y notas de frutos rojos.

SABOR: Fresco, suave y redondo, con buen equilibrio entre el dulzor y la acidez característica de la uva.

MARIDAJE: Vino para toda la comida, ideal con platos sabrosos o picantes gracias a su acidez y frescura. Perfecto con platos de pasta con salsa de carne (ragù), risottos, tortellini, lasaña, carnes hervidas, embutidos y quesos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10 °C



Botella:	Emiliana
Tapón:	Tapón seta de corcho
Cajas de:	6 botellas de 0,75 L
Bottellas @ Palet	630
Cajas @ Palet:	105 - 5 capas de 21 cajas
Dimensiones Palet	80x120x174
Peso Brut	Kg 809.5
EAN Botella:	8001335090072
EAN Cajas:	48001335090070
SKU:	VFXX11

