

## 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, Bolonia, 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 (ragú), 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

