

LAMBRUSCO Emilia Rouge

TYPOLOGIE: Vin Pétillant

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: raisins provenant de la zone géographique dénommée Émilie, située entre les provinces de Modène, Reggio d'Émilie, Bologne, Parme et Plaisance.

MÉTHODE DE PRODUCTION: Vinification en rouge avec macération sur les peaux pour extraire la couleur et les tanins. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat), qui développe le gaz carbonique et exalte les notes aromatiques et fruitées. Le processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver les saveurs et les fragrances des raisins.

CÉPAGE: Lambrusco qualité Marani, Maestri, Salamino et autres qualités autorisées dans la proportion minimale de 85% et pour le reste d'autres variétés autorisées par le cahier des charges.

DEGRÉ ALCOLIQUE: 8% Vol - **DOSAGE:** Moelleux

COULEUR: rosso brillante.

BOUQUET: fruité avec des notes florales et de fruits rouges.

GOÛT: frais, moelleux, rond, avec un bon équilibre entre la douceur et l'acidité caractéristique des raisins.

ACCORDS METS-VINE: vin « pour tout repas », il est idéal avec des plats savoureux ou épicés grâce à son acidité et sa fraîcheur. Parfait avec des pâtes à la sauce bolognaise, risottos, tortellini, lasagnes, viande bouillie, charcuterie et fromages.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8-10 °C

Bouteille:	Emiliana
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	630
Cartons @ Palette:	105 - 5 couches de 21 cartons
Dimensions:	80x120x174
Poids brut:	Kg 809.5
EAN Bouteille:	8001335090072
EAN Cartons:	48001335090070
UGS:	VFXX11

