

Lambrusco Emilia Rosso

TIPOLOGIA: Vino Frizzante

DENOMINAZIONE: I.G.T.

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: uve provenienti dalla zona geografica denominata Emilia posta tra le provincie di Modena, Reggio Emilia, Bologna, Parma e Piacenza.

METODO DI PRODUZIONE: Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per estrarre colore e tannini. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Chramat), che sviluppa anidride carbonica ed esalta le note aromatiche e fruttate. Il processo avviene a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, per preservare sapori e fragranze delle uve.”

VITIGNO: Lambrusco qualità Marani, Maestri, Salamino e altre qualità ammesse nella misura minima del 85% e per il resto da altre varietà consentite dal disciplinare.

GRADO ALCOL: 8% Vol - **DOSAGGIO:** Amabile

COLORE: rosso brillante.

PROFUMO: fruttato con note floreali e di frutti rossi.

SAPORE: fresco, morbido, rotondo, con buon equilibrio tra gusto dolce e l'acidità caratteristica delle uve.

ABBINAMENTO: vino a “tutto pasto”, è ideale con cibo gustoso o piccante grazie alla sua acidità e freschezza. Perfetto con primi piatti con ragù, risotti, tortellini, lasagne, bollito carne, salumi e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

Bottiglia:	Emiliana
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	630
Casse @ Pallet:	105 - n. 5 piani da 21 casse
Dimensione Pallet	80x120x174
Peso Lordo	Kg 809,5
EAN Bottiglia:	8001335090072
EAN Cassa:	48001335090070
Codice	VFXX11

