

## 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.

**TEMPERATUA DI SERVIZIO:** 8-10 °C

<b>Bottiglia:</b>	Emiliana
<b>Chiusura:</b>	Fungo Sughero
<b>Casse da:</b>	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
<b>Bottiglie @ Pallet</b>	630
<b>Casse @ Pallet:</b>	105 - n. 5 piani da 21 casse
<b>Dimensione Pallet</b>	80x120x174
<b>Peso Lordo</b>	Kg 809.5
<b>EAN Bottiglia:</b>	8001335090072
<b>EAN Cassa:</b>	48001335090070
<b>Codice</b>	VFXX11

