

LAMBRUSCO Emilia Rosé

TPOLOGIE: Vin Pétillant

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: MARANELLO

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

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

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

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

COULEUR: rose brillant.

BOUQUET: La mousse est légèrement rosée et agréablement pétillante, le bouquet est frais et fruité.

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

ACCORDS METS-VINE: excellent comme apéritif, il s'accorde très bien avec les classiques des pâtes italiennes, la pizza et les viandes blanches, mais également avec les plats épicés grâce à sa saveur fraîche.

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:	8001335090119
EAN Cartons:	48001335090117
UGS:	VFXX12

