

Lambrusco Emilia Blanco

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 en blanco (separación inmediata de los hollejos del mosto). 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 (Método Charmat). 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: Amarillo pajizo brillante con reflejos amarillos.

BOUQUET: Afrutado, con notas florales.

SABOR: Fresco y distintivo, con un sabor afrutado bien equilibrado.

MARIDAJE: Excelente como aperitivo; marida muy bien con carnes blancas, platos de pescado y ensaladas verdes. También perfecto con postres y galletas secas.

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: | 8001335090096 |
| EAN Cajas: | 48001335090094 |
| SKU: | VFXX13 |

