

Lambrusco Emilia Bianco

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 bianco con immediata separazione delle bucce. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Charmat), dove si forma l'anidride carbonica esaltando nel contempo le note aromatiche e fruttate. L'intero processo avviene a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, così da preservare aromi 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: bianco brillante con riflessi gialli.

PROFUMO: fruttato con note floreali

SAPORE: fresco e caratteristico, gusto fruttato ben equilibrato.

ABBINAMENTO: ottimo come aperitivo, si abbina molto bene con carni bianche, piatti a base di pesce e insalate verdi. Perfetto anche con dessert e biscotti secchi.

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:	8001335090096
EAN Cassa:	48001335090094
Codice	VFXX13

