

ROMEO

Rosso frizzante secco



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOP

Più scuro e più corposo rispetto al Lambrusco di Sorbara, il Pratola è un tipico Lambrusco delle colline modenesi, ottenuto da una selezione di uve 100% Lambrusco Grasperossa di Castelvetro. Un altro vino in purezza. Si presenta rosso rubino intenso con riflessi violacei ed una spuma briosa, evanescente e completa.

Al gusto ha una buona struttura, è secco, fresco, sapido, morbido con un finale comunque piacevole ed un tannino delicato.

All'olfatto si presenta intenso e consistente con sentori di frutta rossa come ciliegie, ribes e more, con lieve sentore floreale di viola e un leggero fondo di vinosità.



Abbinamenti enogastronomici: si abbina molto bene con la cucina tipica emiliana, con lasagne, tagliatelle al ragù, tortellini in brodo o con secondi di coniglio o pollo arrosto, salsiccia in umido con fagioli, piccione al forno con patate.

Servire a 12° C.



DATI TECNICI

Vitigno: Lambrusco Grasperossa di Castelvetro 100%

Area di produzione: Comune di Castelfranco Emilia (MO)

Gradazione alcolica: 11% VOL

Zuccheri: 12 gr/l



DATI LOGISTICI

CAPACITÀ	0.75 L
CARTONE	6 BOTTIGLIE
COD. EAN BOTTIGLIA	8032692590202
CARTONE	
DIMENSIONE	28,5x33x19,5 cm
PESO	9,50 kg
PALLET	
CARTONI PER PALLET	80 (16x5)
DIMENSIONI	120x80x180 cm