

L' AUTENTICO

Rosso frizzante secco



LAMBRUSCO DI MODENA DOP

Un connubio alla pari tra il Lambrusco di Sorbara e il Lambrusco Salamino di Santacroce. Un'espressione molto alta della nostra tradizione vitivinicola. Si presenta rosso rubino con riflessi violacei. Limpido, consistente e con una bella spuma cremosa e persistente.

Il gusto è secco, caldo, morbido, fresco e con una giusta sapidità. È un vino con una giusta persistenza aromatica e che riporta al palato i sentori fruttati e floreali che troviamo all'olfattivo.

All'olfatto ha una buona intensità e una buona persistenza con profumi di frutti di bosco, visciola, il mirtillo, un sentore di confettura riporta profumi floreali come la violetta.

Abbinamenti enogastronomici: con antipasti di salumi, a primi piatti con sughi a base di ragù di maiale, con zampone e cotechino con fagioli in umido, con pollo alla cacciatora.



Servire a 12° C.



DATI TECNICI

Vitigno: Lambrusco di Sorbara 50%, Lambrusco Salamino 50%

Area di produzione: Comune di Bomporto (MO)

Grado alcolico: 11% VOL

Zuccheri: 12 gr/l



DATI LOGISTICI

CAPACITÀ	0.75 L
CARTONE	6 BOTTIGLIE
COD.EAN BOTTIGLIA	8032692590066

CARTONE	
DIMENSIONE	24x32x17 cm
PESO	7,50 kg

PALLET	
CARTONI PER PALLET	95 (19x5)
DIMENSIONI	120x80x175 cm