

## Lambrusco Emilia Bianco Dolce

Bianco IGT Dolce



**Colore:** giallo paglierino.  
**Profumo:** fruttato, piacevole, persistente.  
**Palato** dolce, fruttato, fresco, brioso e vivace  
**Spuma:** fine e ricca alla mescita.

### Scheda tecnica

**Bottiglia:** 0,75 l. tappo fungo  
**Classificazione:** vino bianco frizzante dolce a fermentazione in serbatoi di acciaio inox ottenuto dalla vinificazione in di uve Lambrusco.  
**Area di produzione:** Reggio Emilia  
**Sistema di allevamento:** "Cordone speronato"  
**Produzione massima per ettaro:** kg. 20.000  
**Zuccheri:** 51 g/l.  
**Acidita' totale:** 7,00 g/l. (average indicative value)  
**Acidta' volatile:** 0,35 g/l. (average indicative value)

**Anno di vendemmia:** NV  
**Concenuto alcolico:** 8% vol.  
**Temperatura di servizio:** 7 - 9° C  
**Vitigno:** Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri  
**Invecchiamento:** Da bersi giovane con una massimo di durata di 1 o 2 anni.

### Abbinamenti

Indicato con frutta e dessert.

