

Lambrusco Emilia Rosato Dolce

Rosato IGT Dolce



Colore: rosato chiaro.
Profumo: fruttato, piacevole, persistente.
Palato: dolce, fruttato, leggero, fresco, vivace e piacevolmente armonico.
Spuma: fine e ricca alla mescolta.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. tappo fungo
Classificazione: vino rosato frizzante dolce a fermentazione in serbatoi di acciaio inox
Area di produzione: Reggio Emilia
Sistema di allevamento: "Cordone speronato"
Produzione massima per ettaro: kg. 20.000
Fermentazione: a base temperatura
Zuccheri: 51 g/l.
Acidita' totale: 7,00 g/l. (valore indicativo medio)
Acidita' volatile: 0,35 g/l. (valore indicativo medio)

Anno di vendemmia: NV
Contenuto alcolico: 8% vol.
Temperatura di servi io: 10 - 12° C
Vitigno: Lambrusco Salamino e Lambruschi Marani e Maestri
Invecchiamento: To be consumed while young within 1 or 2 years

Abbinamenti

Indicato come aperitivo e con la pizza.

