

Lambrusco Emilia

Rosso IGT Dolce



Colore: rosso rubino vivace.
Profumo: fruttato, piacevole, persistente.
Palato: dolce, fruttato, fresco, brioso.
Spuma: fine e ricca alla mescolta.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. - 1,5 l. vite
Classificazione: vino rosso dolce a fermentazione naturale
Area di produzione: regione Emilia
Sistema di allevamento: cordone speronato
Produzione massima per ettaro: kg. 20.000
Zuccheri: 50 g/l.
Acidità totale: 6,5 g/l. (valore indicativo medio)
Acidità volatile: 0,35 g/l. (valore indicativo medio)

Anno vendemmia: NV

Contenuto alcolico: Italia: 7,5% vol.; Export: 8% vol.

Temperatura di servizio: 8 - 10° C

Vitigno: Lambrusco Salamino e Lambruschi Marani e Maestri

Invecchiamento: Da bersi giovane con un massimo di durata di 1 o 2 anni

Abbinamenti

Indicato per accompagnare piatti a base di pasta o con la pizza.