

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 mescolta.

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)
Acidita' volatile: 0,35 g/l. (average indicative value)

Anno di vendemmia: NV
Concenuo 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.

