

## 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 miscita.

### 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.

