

Lambrusco Emilia Rosato Dolce igt



<i>Vitigni Di Origine:</i>	60 % Lambrusco Maestri, 40 % filtrato dolce di Lambrusco I.G.P.
<i>Caratteristiche:</i>	Rosato, frizzante, dolce
<i>Vinificazione:</i>	Classica in rosato
<i>Fermentazione naturale:</i>	Charmat in autoclave con lieviti selezionati a 18° C
<i>Tipo:</i>	45-50 g/l zucchero
<i>Grado:</i>	8% vol
<i>Colore:</i>	Rosato carico
<i>Sapore:</i>	Fruttato con poco corpo
<i>Profumo:</i>	Giovane e fruttato
<i>Spuma:</i>	Rosata abbondante
<i>Territorio:</i>	Reggio Emilia
<i>Epoca di raccolta:</i>	Settembre - ottobre
<i>Consumo:</i>	Entro 2 anni
<i>Temperatura servizio:</i>	8 – 10° C
<i>Confezione:</i>	6/ bottiglie 75 cl

Abbinamenti gastronomici: Pasta, lasagne, pizza e dolci