

“Novecento” Lambrusco dell’Emilia



Specifiche

Denominazione	Lambruschi Emilia IGP
Tipo di varietà	Colore rosso rubino scuro con riflessi violacei.
Sapore	Sapore fresco e armonico.
Profumo	Profumo intenso, floreale, dalle note fruttate.
Vitigno	Selezione di uve Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino.
Raccolta	Inizio Ottobre.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	11,5% vol.
-------------------	------------

Informazioni

Temperatura di servizio	12° - 14°C.
Abbinamenti suggeriti	Si abbina ai primi piatti anche piccanti, carni rosse, salumi e formaggi.
Descrizione	Di colore rosso rubino scuro con riflessi violacei, il profumo è intenso, floreale, dalle note fruttate. Il sapore è fresco e armonico. Si abbina a primi piatti anche piccanti, carni rosse, salumi e formaggi.

