

# Lambrusco 1915

Amabile

**DONELLI**  
1915



**Classificazione**  
**Uvaggio**

Lambrusco Reggiano D.O.C.  
60% lambrusco Marani, lambrusco Maestri e  
lambrusco Montericco, 30% lambrusco Salamino  
10% Ancellotta

**Vinificazione**

In rosso con macerazione a temperatura  
controllata. La presa di spuma, estremamente  
lenta, è per rifermentazione naturale metodo  
Charmat

**Spuma**

Fine, persistente con orli violacei

**Colore**

Rosso rubino intenso

**Bouquet**

Ampio e persistente, floreale con sentori di fragola

**Gusto**

Leggermente amabile e di buona freschezza, risulta  
ottimamente equilibrato ed elegante. Il sapore di  
frutta rossa e' esaltato dalla garbata tannicità

**Temperatura  
di Servizio**

12-14 °C

**Abbinamento**

Ideale per accompagnare i piatti della cucina  
emiliana, in particolare culatello, salumi in genere  
e Parmigiano Reggiano a scaglie



**Style**  
**Classification**  
**Grapes**

Semi Sweet Sparkling Red  
Lambrusco Reggiano D.O.C.  
60% lambrusco Marani, lambrusco Maestri e  
lambrusco Montericco, 30% lambrusco Salamino  
10% Ancellotta

**Vinification**

Vinified in red, with maceration at a controlled  
temperature. The taking of froth, extremely  
slow, comes from a natural re-fermentation  
according to Charmat method

**Foam**

Fine and persistent

**Color**

Rich ruby-red

**Bouquet**

Keen armonious flavour, persistent and vinous  
with strawberry scents

**Taste**

Slightly semi-sweet and nicely fresh, results  
perfectly balanced and elegant. The taste of red  
fruits is exalted by the gentle tannic.

**Service  
temperature**  
**Gastronomic  
Coupling**

12-14 °C

Ideal to accompany any typical dish from the  
Emilia's tradition, in particular with culatello,  
preserved meats in general and Parmigiano  
cheese.