

Lambrusco I.G.T.

Bianco



Amabile



*Disponibile anche secco
Available also Dry*



Classificazione	Lambrusco I.G.T. Emilia
Uvaggio	100% lambrusco Marani, lambrusco Maestri, lambrusco Salamino e lambrusco Grasparossa
Vinificazione	In bianco con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale secondo metodo Charmat
Spuma	Fine e persistente
Colore	Giallo paglierino chiaro
Bouquet	Ampio e persistente, floreale
Gusto	Il gusto amabile e la spiccata freschezza gli conferiscono grande eleganza. Fruttato e leggermente tannico ha buona sapidità come da tradizione
Temperatura di Servizio	12-14 °C
Abbinamento	Ideale con specialità della tradizione modenese, ma anche formaggi e crostate di frutta



Style	Semi Sweet Sparkling White
Classification	Lambrusco I.G.T. Emilia
Grapes	100% lambrusco Marani, lambrusco Maestri, lambrusco Salamino e lambrusco Grasparossa
Vinification	Vinified in white, 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	Pale straw yellow
Bouquet	Great and persistent floral scent with hints of white fruit
Taste	Semi sweet, with nice freshness enhancing the white fruit taste
Service temperature	12-14 °C
Gastronomic Coupling	Perfect with both red and white meat and with dishes of Emilia's traditional cuisine