

Lambrusco I.G.T.

Rosso



Amabile



*Disponibile anche secco
Available also Dry*



**Classificazione
Uvaggio**

Lambrusco IGT Emilia
100% lambrusco Marani, lambrusco Maestri,
lambrusco Salamino e lambrusco Grasparossa

Vinificazione

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

Spuma

Fine e persistente

Colore

Rosso rubino intenso

Bouquet

Ampio e persistente, floreale con sentori di fragola

Gusto

Il gusto secco 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 per accompagnare i piatti della cucina
emiliana, in particolare tortellini in brodo e
cappelletti al ragù. Fantastico con arrostiti di carne e
il carrello dei bolliti



**Style
Classification
Grapes**

Semisweet Sparkling Red
Lambrusco I.G.T. Emilia
100% lambrusco Marani, lambrusco Maestri,
lambrusco Salamino e lambrusco Grasparossa

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

Great and persistent floral scent with hints of
strawberry

Taste

Fruity and persistent. Pleasantly sweet with a
nice freshness and well balanced

**Service
temperature**

12-14 °C

**Gastronomic
Coupling**

Ideal to accompany any typical dish from the
Emilia's tradition, in particular with tortellini and
stuffed pasta. Fantastic with boiled or roasted
meats