



LAMBRUSCO BIANCO DELL'EMILIA IGT - Fiorino d'Oro



Prodotto - Product

**Categoria - Category**

Vino Frizzante IGT - Semi-Sparkling IGT

**Uve Principali - Main Grapes**

Uve per Lambrusco autorizzate -
Lambrusco grapes authorized

**Vinificazione / Metodo - Vinification / Methode**

Vinificazione in bianco / Charmat - White / Charmat

Note sensoriali - Sensory Evaluation

**Colore - Colour**

Giallo paglierino tenue con spuma evanescente.
Clear yellow colour with an evanescent froth.

**Bouquet - Nose**

Fruttato, delicato, con note floreali
Fruity, delicate aroma, with floral notes

**Gusto - Taste**

Fresco, dolce e armonico. Gusto morbido tendente al dolce.
Ben bilanciato dal leggero tenore alcolico.
Fresch taste, sweet and harmonious. Soft taste tending to
sweet. Well-balanced with lighter alcoholic tenor.

Conservazione - Storage conditions



Conservare verticalmente in luogo fresco, asciutto e buio.
Keep vertically in a dry, fresh and dark place.

Suggerimenti - Pairs



Indicato come aperitivo, accompagna felicemente piatti a
base di carni bianche, pesce ed insalate. Ottimo in accom-
pagnamento di macedonie, dolci e pasticceria secca.
Excellent as aperitif, it goes very well with chicken based
dishes, fish and green salads. Perfect also with dessert and
biscuits.

Contenuto Net cont.	Gradazione Alcolica Alcohol vol.	Zuccheri gr/l Sugar gr/l	Acidità totale gr/l Total acidity gr/l	Peso Bottiglia Bottle weight	Temperatura di servizio Serving temperature	Codice Doganale Custom code	Bar Code bottiglia Bottle Bar code
750 ml	8%	45-55	5-8	1,26 Kg	12-16°C	22042107	8001592000708