



LAMBRUSCO ROSSO 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 rosso / Charmat - Red / Charmat

Note sensoriali - Sensory Evaluation

**Colore - Colour**

Rosso rubino brillante con spuma evanescente.
Ruby red with an evanescent froth.

**Bouquet - Nose**

Intensamente fruttato, armonico, fine, tipico del Lambrusco.
Intensely fruity, harmonious, refined, typical of Lambrusco.

**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



Ideale da tutto pasto, si abbina perfettamente con la pizza,
primi piatti, bolliti, salumi, formaggi stagionati, frutta e
dessert. Perfetto per cibi speziati e gustosi. Grazie alla bassa
gradazione alcolica è adatto a tutti i momenti di pausa e
allegria.

Perfect throughout the meal, it is ideal with pizza, pasta
dishes, risotti, boiled meat, salami and cheeses, fruit and
dessert. Perfect with tasty and spicy food thanks to its acidity
and freshness.

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	8001592000388