



LAMBRUSCO BIANCO DELL'EMILIA IGT



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 accompa-
gnamento di macedonie, dolci e pasticceria secca.
Excellent as aperitif, it goes very well with chicken based di-
shes, 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