



LAMBRUSCO ROSATO 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 rosato / Charmat - Rosé / Charmat

Note sensoriali - Sensory Evaluation

**Colore - Colour**

Rosato chiaro con spuma evanescente.
Clear pink colour with an evanescent froth.

**Bouquet - Nose**

Bouquet fresco, fruttato e gradevole.
The bouquet is fresh, fruity and pleasant.

**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 i primi piatti
di pasta della cucina italiana, le carni bianche, ma anche la
pizza e i piatti speziati grazie al suo sapore fresco. Excellent as
aperitif, it goes very well with the classic Italian pasta dishes,
white meats and pizza, but also with spicy food thanks to its
fresh taste.

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	8001592000784