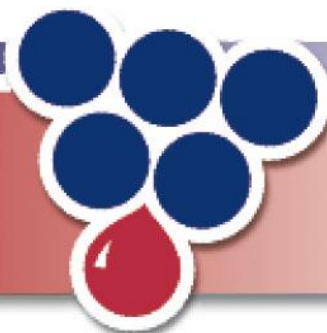


LAMBRUSCO Rosado

I.G.T. Emilia



**rosado
espumoso
dulce**



Características del producto

TIPOLOGÍA	Vino rosado espumoso dulce Lambrusco IGT Emilia
CLASIFICACIÓN	Lambrusco IGT Emilia
AREA DE PRODUCCIÓN	Provincias de Modena y Reggio Emilia
UVA	100% lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Salamino y Lambrusco Grasparossa
VINIFICACIÓN	Muy breve maceración de casi 12 horas a temperatura constante de 18 grados. La siguiente toma de espuma ocurre por medio de la fermentación natural según el método Charmat.
ESPUMA	Fina, persistente, de color rosa
COLOR	Rosado brillante
PERFUME	Floreal, con notas de violeta
SABOR	Elegante, dulce con regusto de fruta roja
TEMPERATURA DE SERVICIO	8-11°C
GRADACIÓN ALCOHÓLICA	7,5%
SUGERENCIAS GASTRONÓMICAS	Extremamente versátil, es ideal como aperitivo y puede acompañar durante toda la comida. Perfecto con carnes blancas, quesos, pasta y pizza.
ALERGENOS:	Contiene sulfitos



CONTENIDO NETO	ml. 750
BOTELLAS POR CAJA	6 botellas
MEDIDAS CAJA	cm. 27,5x18 x30 h
PESO BRUTO/NETO	kg. 8,5 / 4,500