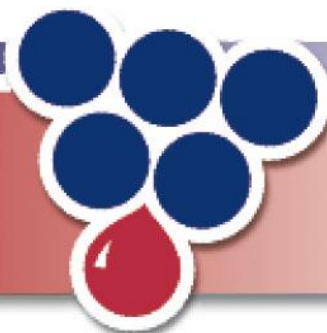


LAMBRUSCO Tinto

I.G.T. Emilia



tinto espumoso dulce



Características del producto

TIPOLOGÍA	Vino tinto espumoso dulce
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	En rojo, con breve maceración a temperatura controlada y siguiente toma de espuma por medio de la fermentación natural con método Charmat.
ESPUMA	Fina, persistente, de color violeta
COLOR	Rojo rubí
PERFUME	Amplio, floreal con notas de fresa y marasca
SABOR	El delicado sabor dulce está en equilibrio con su frescura. El sabor de fruta roja resulta exaltado.
TEMPERATURA DE SERVICIO	10-13°C
GRADACIÓN ALCOHÓLICA	7,5%
SUGERENCIAS GASTRONÓMICAS	Extremamente versátil, es ideal como aperitivo y puede acompañar durante toda la comida. Perfecto con embutidos y platos típicos de la cocina emiliana
ALERGENOS:	Contiene sulfitos



CONTENIDO NETO	ml. 750
BOTELLAS POR CAJA	6 botellas
MEDIDAS CAJA	cm. 27,5x18 x30 h
PESO BRUTO/NETO	kg. 8,50 / 4,500