



MARCHIO

VINO

Lambrusco Mantovano

DENOMINAZIONE

D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

Lombardia

REGIONE



UVA

Lambrusco Viadanese, Maestri, Marani, Salamino

COLORE



Rosso rubino con riflessi violacei

GUSTO



Frizzante

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

10,5%

RESIDUO
ZUCCHERINO

12 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Vinoso, con un intenso profumo di frutta matura

SAPORE

Sapido, intenso e persistente, ma di facile beva

ABBINAMENTI

Eccellente anche servito fresco di cantina, ideale per accompagnare salumi e formaggi o piatti di carne

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

8 - 10 °C

CURIOSITA'

I Consorzi di Tutela e Promozione della DOC hanno recentemente deciso di valorizzare l'unicità del Lambrusco lanciando un progetto per la realizzazione di un calice ad hoc. Dopo una serie di prove di degustazione, effettuate su 37 diverse tipologie di calice, è stata scelta come vincente la storica azienda austriaca Riedel, con un calice che si contraddistingue per il lungo e sottile stelo color rubino e per l'ampio bevante a tulipano.



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	8,7 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	80
BOTT/PALLET	480
PESO LORDO PALLET	717 KG