



## Lambrusco

MARCHIO

DENOMINAZIONE

Emilia I.G.T.

Emilia-Romagna

REGIONE



COLORE



Rosso intenso con riflessi violacei

GUSTO



Frizzante

Secco

GRADAZIONE  
ALCOLICA

10,5 %

RESIDUO  
ZUCCHERINO

12 - 15 g/l

CONT. NET.

1,50 l

PROFUMO

Intense note di prugna e frutta matura

SAPORE

Sapido e persistente

ABBINAMENTI

Indicato con ravioli e tortellini, pasta e secondi piatti della tradizione, come cotechino, zampone e bolliti.

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO

8 - 10 °C

CURIOSITA'

L'incertezza relativa all'origine della parola "Lambrusco" ha dato vita a due interpretazioni: in base alla prima il nome deriva da "labo" (prendo) e "ruscus" (che punge il palato) e fa dunque riferimento al suo essere "brusco", tratto tipico dei vini giovani; in base alla seconda interpretazione, la più accreditata, il nome deriva invece da "labrum" (margine dei campi) e "ruscum" (pianta spontanea) facendo così riferimento alla spontaneità con la quale la pianta cresceva marginalmente nel vigneto e alla conseguente casualità della sua scoperta.



CONTIENE SOLFITI



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	13,40 KG
TIPO PALLET	EPAL 80x120
CASSE/PALLET	60
BOTT/PALLET	360
PESO LORDO PALLET	840 KG