



MARCHIO

DENOMINAZIONE

Lambrusco

Emilia I.G.T.

Emilia-Romagna

REGIONE



COLORE



Rosso intenso con riflessi violacei

GUSTO



Frizzante

Amabile

GRADAZIONE
ALCOLICA

8 %

RESIDUO
ZUCCHERINO

40 - 44 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Fresco, con note di frutti di bosco e ciliegia

SAPORE

Piacevolmente frizzante e amabile, di facile beva

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato con affettati e formaggi

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	
BOIT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	7,8 KG
TIPO PALLET	EPAL 80x120
CASSE/PALLET	105
BOIT/PALLET	630
PESO LORDO PALLET	840 KG