



## MARCHIO

## VINO

Il Lambrusco Mantovano DOC

## DENOMINAZIONE

D.O.C.  
Denominazione di Origine Controllata

## REGIONE



## UVA

Lambrusco Viadanese, Maestri, Marani, Salamino

## COLORE



Rosso rubino intenso con riflessi violacei

## GUSTO



Frizzante

Secco

GRADAZIONE  
ALCOLICA

10,5%

RESIDUO  
ZUCCHERINO

12 g/l

## CONT. NET.

0,75 l

## PROFUMO

Fine ed elegante, con note di ciliegia e frutti rossi

## SAPORE

Fruttato, secco e persistente

## ABBINAMENTI

Perfetto per essere servito durante tutto il pasto

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO

8 - 10 °C

## CURIOSITA'

In Italia, il Lambrusco è il tipico vino da tavola che si serve con tortellini, salame e con i piatti locali della cucina lombarda e dell'Emilia Romagna. Negli anni '70 e '80 il Lambrusco rappresentava il 50% delle esportazioni di vino italiano negli Stati Uniti; il suo successo era dovuto alla sua semplicità, che non solo lo rendeva adatto per essere servito con una molteplice varietà di piatti, ma che lo aveva anche reso famoso come "Coca-Cola italiana". Il Magazine 7x7, la testata più importante di San Francisco, aveva consigliato il Lambrusco come il vino perfetto per accompagnare la cucina messicana. Che si parli di cucina italiana, americana o messicana poco importa: quel che conta è quello che si beve e se si parla di Lambrusco non si sbaglia mai! Salute!



PACKING DETAILS	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	10.3 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	95
BOTT/PALLET	570
PESO LORDO PALLET	854 KG

## AWARD



Medaglia d'Oro e di bronzo al  
Challenge International du Vin.



Gran Menzione al Concorso  
Enologico Internazionale di Vinitaly