



DECORDI

MARCHIO

VINO

Lambrusco Rosato Amabile

DENOMINAZIONE

I.G.T.
Indicazione Geografica Tipica

REGIONE

Emilia Romagna



UVA

Lambrusco

COLORE



Rosato intenso

GUSTO

Frizzante

Amabile

GRADAZIONE
ALCOLICA

8%

RESIDUO
ZUCCHERINO

40 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Fresco e fruttato, con note di fragola

SAPORE

Vivace, piacevolmente abboccato, di facile beva

ABBINAMENTI

Eccellente aperitivo, buono anche con la pizza!

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

8 - 10 °C



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	7,8 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	105
BOTT/PALLET	630
PESO LORDO PALLET	840 KG

CURIOSITA'

Quelli che consolidarono la tradizione della produzione del lambrusco furono i monaci benedettini dell'abbazia del Polirone a San Benedetto Po. I monaci incoraggiavano la coltivazione di vite e la produzione del vino, secondo le tecniche da loro affinate, creando, di fatto, il prodotto che conosciamo ancora oggi. Le testimonianze rinvenute presso l'abbazia di San Benedetto Po evidenziano inoltre come l'arte della vinificazione fosse importante, non solo come attività dominante in un periodo dell'anno, ma anche per i suoi significati religiosi e le sue implicazioni liturgiche tanto da essere inclusa in opere monumentali e decorative.

