



DECORDI

Lambrusco Rosso Amabile

I.G.T.
Indicazione Geografica Tipica

Emilia Romagna



Lambrusco



Rosso intenso con riflessi porpora



Frizzante

Amabile

MARCHIO

VINO

DENOMINAZIONE

REGIONE

UVA

COLORE

GUSTO

GRADAZIONE
ALCOLICA

RESIDUO
ZUCCHERINO

CONT. NET.

PROFUMO

SAPORE

ABBINAMENTI

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

Fresco, con note di frutti di bosco e ciliegia

Piacevolmente frizzante e amabile, facile da bere

Vino da tavola particolarmente indicato con affettati e formaggi

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.