

MARCHIO



DECORDI

VINO

Lambrusco Mantovano D.O.C

DENOMINAZIONE

D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

Lombardia - Mantova



REGIONE

UVE

Lambrusco Maestri, Marani, Viadanese, Salamino

COLORE



Rosato Intenso



GUSTO

Frizzante

Amabile

GRADAZIONE
ALCOLICA

8,5%

RESIDUO
ZUCCHERINO

45 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Fruttato e fresco con note di frutti di bosco

SAPORE

Amabile, intenso e persistente, di facile beva

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, perfetto anche come aperitivo. Ideale per accompagnare salumi, bolliti, insalate elaborate, paste al forno, formaggi freschi e leggeri o stagionati, ma anche a pesce alla griglia e zuppe

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

8-10°C

CURIOSITA'

Il Lambrusco è uno dei vini più antichi del mondo. Già 2000 anni fa il poeta latina Virgilio, nativo di Mantova, citava l'esistenza della *vitis labrusca*; Plinio il Vecchio invece ne parlava descrivendolo come "la *vitis vinifera* le cui foglie diventano di colore sanguigno prima di cadere". Furono proprio i Romani avevano addirittura trovato un modo per renderlo frizzante: ottenevano il vino con una rifermentazione in anfore che, una volta riempite e ben tappate, erano riposte sotto terra o immerse per metà in acqua gelata, così da mantenere una bassa temperatura; per il frizzante invece, facevano sì che le temperature fossero maggiori e questo faceva sì che ne fosse favorita l'effervescenza. Ricordate quindi: un bicchiere di Lambrusco è un bicchiere di storia!



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	8,7 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	80
BOTT/PALLET	480
PESO LORDO PALLET	717 KG