



DECORDI

MARCHIO

VINO

Lambrusco Mantovano DOC Rosso

DENOMINAZIONE

D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

Lombardia - Mantova

REGIONE



UVA

Lambrusco Maestri, Marani, Viadanese, Salamino

COLORE



Rosso intenso con riflessi violacei

GUSTO



Frizzante

Amabile

GRADAZIONE ALCOLICA

8,5%

RESIDUO ZUCCHERINO

40 - 45 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Vinoso, con un intenso profumo di frutta matura

SAPORE

Fruttato e persistente, fine ed elegante

ABBINAMENTI

Eccellente servito fresco di cantina, ideale per accompagnare i primi piatti e i secondi di carne

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!



DEATTAGLIO 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