



Lambrusco

MARCHIO

DENOMINAZIONE

Emilia I.G.T.

REGIONE

Emilia-Romagna



COLORE



Rosso intenso

GUSTO



Spumante

Extra Dry

GRADAZIONE
ALCOLICA

11 %

RESIDUO
ZUCCHERINO

12 - 17 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Intense note fruttate

SAPORE

Intenso e persistente

ABBINAMENTI

Eccellente con antipasti e salumi, lasagne e primi di carne.

TEMPERATURA DI
SERVIZIO

8 - 10 °C

CURIOSITA'

L'incertezza relativa all'origine della parola "Lambrusco" ha dato vita a due interpretazioni: in base alla prima il nome deriva da "labo" (prendo) e "ruscus" (che punge il palato) e fa dunque riferimento al suo essere "brusco", tratto tipico dei vini giovani; in base alla seconda interpretazione, la più accreditata, il nome deriva invece da "labrum" (margine dei campi) e "ruscum" (pianta spontanea) facendo così riferimento alla spontaneità con la quale la pianta cresceva marginalmente nel vigneto e alla conseguente casualità della sua scoperta.



CONTIENE SOLFITTI



DETTAGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	9,2 KG
TIPO PALLET	EPAL 80x120
CASSE/PALLET	80
BOTT/PALLET	480
PESO LORDO PALLET	757 KG