



MARCHIO

VINO

Lambrusco Rosso Secco

DENOMINAZIONE

I.G.T.
Indicazione Geografica Tipica

REGIONE

Emilia Romagna



UVA

Lambrusco

COLORE



Rosso intenso con riflessi porpora

GUSTO



Frizzante

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

10,5%

RESIDUO
ZUCCHERINO

12 - 15 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Fresco, con note di frutti di bosco e prugna

SAPORE

Vivace e frizzante, con piacevoli note fruttate

ABBINAMENTI

Ottimo da servire durante tutto il pasto, adatto per antipasti di salumi, primi e secondi di carne

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.