

MARCHIO



VINO

Lambrusco Mantovano DOC Rosso

DENOMINAZIONE

D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

Mantova, Lombardia

REGIONE



UVA

Lambrusco Maestri, Marani, Salamino, Viadanese

COLORE



Rosso intenso con riflessi violacei



GUSTO

Frizzante

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

10,5%

RESIDUO
ZUCCHERINO

6,5 - 7 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Vinoso, con un intenso profumo di frutti di bosco e ciliegia

SAPORE

Fresco e rotondo, fine ed elegante, persistente

ABBINAMENTI

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!



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