

MARCHIO



VINO

Lambrusco Provincia di Mantova IGT Rosso

DENOMINAZIONE

I.G.T.
Indicazione Geografica Tipica

Provincia di Mantova, Lombardia

REGIONE



UVA

Lambrusco

COLORE



Rosso intenso con riflessi porpora

GUSTO



Frizzante

Amabile

GRADAZIONE
ALCOLICA

8 %

RESIDUO
ZUCCHERINO

40 - 45 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Fresco e fruttato, con note di ciliegia e frutti rossi

SAPORE

Freschezza e amabilità lo rendono un vino di facile beva

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti di formaggi e salumi, eccellente con piatti di pasta ripiena, bolliti, stracotti e arrostiti di carne bianca

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

8 - 10 °C

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.



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