



*Lambrusco
dell'Emilia
"Campogrande"*



TIPOLOGIA: Vino rosso frizzante, Emilia I.G.P.

ZONA DI PRODUZIONE: Uve prodotte nella provincia di Reggio Emilia.

VITIGNI: Ottenuto da uve Lambrusco.

VENDEMMIA: Uva raccolta a mano nel periodo dal 10 Settembre al 30 Settembre.

VINIFICAZIONE: In rosso con macerazione. Rifermentazione in autoclave con metodo Charmat.

NOTE ORGANOLETTICHE: Vino frizzante di colore rosso, profumo vinoso e sapore leggermente abboccato.

GRADAZIONE ALCOLICA: Ha una gradazione alcolica complessiva di 11% vol.

CONFEZIONAMENTO: Cartoni da 6 bottiglie.

***Va servito leggermente fresco e si accoppia
bene ai piatti tipici della cucina emiliana, le carni
arrosto, i salumi e i formaggi.
Vino "giovane" da bere giovane***