



Lambrusco dell'Emilia "Lo Scuro"

TIPOLOGIA: Vino rosso frizzante, Lambrusco dell'Emilia I.G.P.

ZONA DI PRODUZIONE: Terreni della provincia di Reggio Emilia.

VITIGNI: Ottenuto da uve Lambrusco Salamino e Ancellotta.

VENDEMMIA: Uva raccolta a mano nel periodo dal 20 Settembre al 10 Ottobre.

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

NOTE ORGANOLETTICHE: Vino frizzante di colore rosso intenso, profumo vinoso e sapore asciutto.
Vino di buona struttura.

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

FORMATI: Disponibile in bottiglia Magnum 1,5 litri.

***E' un vino a tutto pasto da bersi giovane per coglierne in pieno la fragranza. Ottimo con i primi piatti tipici della cucina emiliana e mantovana, con carni rosse arrosto e ai ferri, con i salumi e i formaggi.
Si consiglia di servire intorno ai 14° C.***