



Lambrusco Emilia Igp Campogrande

Camillo

Tipologia: Vino rosso frizzante, Lambrusco dell'Emilia Igp.

Zona di produzione: Uve prodotte nella provincia di Reggio Emilia.

Vitigni: Ottenuto da uve Lambrusco Salamino e Maestri.

Vendemmia: Uva raccolta nel periodo dal 20 Settembre al 10 Ottobre.

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

Note Organolettiche: Vino dal colore rubino, profumo gradevole, sapore leggermente amabile.

Gradazione alcolica: ha una gradazione alcolica di 10% + 1,5 vol.

Confezionamento: Cartoni da 6 bottiglie.

Ottimo per i primi piatti asciutti e in brodo, arrosti e formaggi, accompagna magnificamente i piatti tipici della cucina emiliana. Vino da bersi giovane per gustarne a pieno le caratteristiche.

Si consiglia di servirlo alla temperatura di 12°C.

