



# LAMBRUSCO EMILIA

VINO ROSSO FRIZZANTE SECCO

Indicazione Geografica Tipica

## Provenienza

La zona di provenienza è situata tra la media pianura e la bassa collina delle province di Reggio Emilia e Modena.

## Vitigni

85% Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani, Maestri  
15% Lancellotta

## Note degustative

**Aspetto:** rubino brillante vivace.

**Profumo:** fruttato fresco gradevole e persistente.

**Sapore:** secco, fresco ed armonico.

## Dati analitici

Alcool: 10,5% vol.

Zuccheri: 8 g/l

## Abbinamenti

Vino da tutto pasto, accompagna bene arrostiti, salumi e formaggi.

## Temperatura di servizio

12-14° C

**Formato:** 75 cl

**Confezione:** termo da 6 bottiglie

**Riunite**<sup>®</sup>