



REGGIANO LAMBRUSCO

VINO ROSSO FRIZZANTE SECCO

Denominazione
di Origine Controllata

Provenienza

Zona definita dal disciplinare di produzione
della provincia di Reggio Emilia.

Vitigni

85% Lambrusco Marani e Lambrusco Salamino
15% Ancellotta

Note degustative

Aspetto: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: gradevole e persistente con lievi sentori
di frutti di bosco.

Sapore: fresco con vena delicatamente acidula.

Dati analitici

Alcool: 11% vol.

Zuccheri: 10 g/l

Abbinamenti

Ottimo per accompagnare tutti i piatti semplici
e leggeri della cucina mediterranea.

Temperatura di servizio

12-14°C

Formato: 75 cl

Confezione: cartone da 6 bottiglie

Riunite