

Lambrusco Emilia

Indicazione Geografica Tipica

Vino Frizzante Secco

Riunite

Provenienza

Area compresa tra la media pianura e la prima collina delle province di Reggio Emilia e Modena

Vitigni

Lambrusco Marani
Lambrusco Salamino
Lambrusco Maestri
Lancellotta

Note degustative

Frizzante dal colore rosso brillante e vivace, ha un gusto secco, morbido e armonico. Il profumo è fruttato, fresco, gradevole e persistente

Dati analitici

Alc.: 10,5% vol
Zuccheri: 8 g/l

Abbinamenti gastronomici

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

Temperatura di servizio

12-14 °C

Formato

75 cl - 150 cl

Origin

The vineyards are located between the plain and the first hills in the provinces of Reggio Emilia and Modena

Grape variety

Lambrusco Marani
Lambrusco Salamino
Lambrusco Maestri
Lancellotta

Tasting notes

Semi-sparkling wine with lively and bright ruby-red color, it has a dry, fresh and harmonious taste. The perfume is fruity, fresh, pleasant and long-lasting

Analytical data

Alc.: 10.5% vol
Sugars: 8 g/l

Food pairings

Ideal throughout all the meal, it also goes well with roasted meat, cold cuts and cheese

Serving temperature

12-14 °C

Bottle size

75 cl - 150 cl



Cantine Riunite & CIV

Via Brodolini, 24 - 42040 Campegine (RE) - www.riunite.it