



AMABILE

1950

LAMBRUSCO

REGGIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINO FRIZZANTE

Il color porpora con riflessi rubini introduce la vena vivace e fresca dell'acidità, che sostiene nel tempo la vitalità del vino. Il profumo di prugnolo, ribes e mirtillo si ritrova piacevolmente al gusto. Al palato è fine e persistente, piacevolmente equilibrato tra la nota amabile e la vena delicatamente acidula.

VITIGNI

Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino e Lancellotta

PROVENIENZA

Vigne della provincia di Reggio Emilia

DATI ANALITICI

Alcool: 8,5% vol  
Zuccheri: 42 g/l

ABBINAMENTI

Ideale abbinamento con antipasti di salumi, paste fredde, riso pilaf e tortini salati, con primi piatti al ragù leggero, tartare crude di carne o pesce, carpacci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

fresco 10-12°C

Riunite

PRODOTTO							CARTONE				PALLET 80X120		
DESCRIZIONE	CODICE	ALCOOL %VOL	Capacità	Altezza (cm)	Diametro (cm)	Peso (kg)	CODICE EAN	N. BOTT.	PESO (kg)	DIMENSIONI (cm) LxPxH	CODICE EAN	N. CARTONI (N. CARTONI X N.STRATI)	Altezza (cm)
LAMBRUSCO REGGIANO DOC AMABILE	I302633H/RIU1950	8,5	75cl	30	9,2	1,5	8002550 500308	6	9	28 x 19 x 30,7	8002550 600305	64 (16 X 4)	140