SECCO

1950 LAMBRUSCO REGGIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINO FRIZZANTE

Vino dall'intenso colore porpora e dai riflessi violacei. Profumo che ricorda i frutti di bosco e i petali di viola mammola. Il gusto è secco e persistente e richiama le note fruttate del profumo.

VITIGNI

Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino e Lancellotta

PROVENIENZA

Vigne della provincia di Reggio Emilia

DATI ANALITICI

Alcool: 11% vol
Zuccheri: 10 g/l

ABBINAMENTI

Abbinamento con ravioli e paste ripiene anche in brodo, padellate di verdure, carni rosse e arrosti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

fresco 12-14°C

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 SECCO	I339633H/RIU1950	11	75cl	30	9,2	1,5	8002550 500292	6	9	28 x 19 x 30,7	8002550 600299	64 (16 X 4)	140