



MARCHIO

VINO

Il Lambrusco Mantovano DOC

DENOMINAZIONE

D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

REGIONE



UVA

Lambrusco Salamino, Maestri, Grappello Ruberti e Ancellotta

COLORE



Rosso rubino intense con riflessi violacei

GUSTO



Frizzante

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

10,5%

RESIDUO
ZUCCHERINO

12 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Fine and elegant, with notes of berries and cherries

SAPORE

Dry, fruity and persistent

ABBINAMENTI

Perfect to be served during the whole meal

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

8 - 10 °C

CURIOSITA'

In Italia, il Lambrusco è il tipico vino da tavola che si serve con tortellini, salame e con i piatti locali della cucina lombarda e dell'Emilia Romagna. Negli anni '70 e '80 il Lambrusco rappresentava il 50% delle esportazioni di vino italiano negli Stati Uniti; il suo successo era dovuto alla sua semplicità, che non solo lo rendeva adatto per essere servito con una molteplice varietà di piatti, ma che lo aveva anche reso famoso come "Coca-Cola italiana". Il Magazine 7x7, la testata più importante di San Francisco, aveva consigliato il Lambrusco come il vino perfetto per accompagnare la cucina messicana. Che si parli di cucina italiana, americana o messicana poco importa: quel che conta è quello che si beve e se si parla di Lambrusco non si sbaglia mai! Salute!



PACKING DETAILS	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	10.3 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	95
BOTT/PALLET	570
PESO LORDO PALLET	854 KG

AWARD



Medaglia d'Oro e di bronzo al
Challenge International du Vin.



Gran Menzione al Concorso
Enologico Internazionale di Vinitaly