



MARCHIO

VINO

Lambrusco Mantovano DOC Rosè

DENOMINAZIONE

D.O.C.
Denominazione di Origine Controllata

Mantova, Lombardia

REGIONE



UVA

Lambrusco Maestri, Marani e Ancellotta

COLORE



Rosato intenso

GUSTO



Frizzante

Amabile

GRADAZIONE
ALCOLICA

8,5%

RESIDUO
ZUCCHERINO

45 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Fresco e fruttato, con note di frutti di bosco

SAPORE

Piacevolmente amabile, intenso e persistente

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, ottimo servito fresco e da accompagnare a formaggi e salumi

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

8 - 10 °C

CURIOSITA'

I Consorzi di Tutela e Promozione della DOC hanno recentemente deciso di valorizzare l'unicità del lambrusco lanciando un progetto per la realizzazione di un calice ad hoc. Dopo una serie di prove di degustazione, effettuate su 37 diverse tipologie di calice, è stata scelta come vincente la storica azienda austriaca Riedel, con un calice che si contraddistingue per il lungo e sottile stelo color rubino e per l'ampia forma a tulipano.



PACKING DETAILS	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	8,7 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	80
BOTT/PALLET	480
PESO LORDO PALLET	717 KG