



## MARCHIO

## VINO

Lambrusco Provincia di Mantova IGT Bianco

## DENOMINAZIONE

I.G.T.  
Indicazione Geografica Tipica

Provincia di Mantova, Lombardia

## REGIONE



## UVA

Lambrusco Maestri, Marani, Salamino e Ancellotta

## COLORE



Giallo paglierino tenue



## GUSTO

Frizzante

Amabile

GRADAZIONE  
ALCOLICA

8%

RESIDUO  
ZUCCHERINO

40 g/l

## CONT. NET.

0,75 l

## PROFUMO

Fresco, con note floreali di biancospino, mela Golden e scorza di limone

## SAPORE

Di buon corpo e di facile beva

## ABBINAMENTI

Ideale con secondi piatti a base di carne bianca, pesce e formaggi freschi

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO

8 - 10 °C

## CURIOSITA'

L'incertezza relativa all'origine della parola "Lambrusco" ha dato vita a due interpretazioni: in base alla prima il nome deriva da "labo" (prendo) e "ruscus" (che punge il palato) e fa dunque riferimento al suo essere "brusco", tratto tipico dei vini giovani; in base alla seconda interpretazione, la più accreditata, il nome deriva invece da "labrum" (margine dei campi) e "ruscum" (pianta spontanea) facendo così riferimento alla spontaneità con la quale la pianta cresceva marginalmente nel vigneto e alla conseguente casualità della sua scoperta.



PACKING DETAILS	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	7,8 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	105
BOTT/PALLET	630
PESO LORDO PALLET	840 KG