



MARCHIO

VINO

Lambrusco Provincia di Mantova IGT Rosato

DENOMINAZIONE

I.G.T.
Indicazione Geografica Tipica

Provincia di Mantova, Lombardia

REGIONE



UVA

Lambrusco Maestri, Marani, Salamino e Ancellotta

COLORE



Rosato intenso



Frizzante

GUSTO

Amabile

GRADAZIONE
ALCOLICA

8%

RESIDUO
ZUCCHERINO

40 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Fresco e fruttato, con note di fragola

SAPORE

Amabile, vivace, di facile beva

ABBINAMENTI

Eccellente aperitivo, buono anche con la pizza!

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 |