



LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT AMABILE CASCINA S. MARIA

DENOMINAZIONE: IGT

PROVENIENZA: Emilia Romagna

COLORE: Colore rosso di media intensità e con spuma rosata

GRADAZIONE ALCOLICA: 7,5%

VITIGNI PRINCIPALI: Lambrusco

VINIFICAZIONE: Pigiatura tradizionale con macerazione 36 ore. Fermentazione a 18°-20° C. Rifermentazione in cuves closes

PROFUMO: fruttato e piacevolmente frizzante

SAPORE: amabile

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: formaggi, dessert e fuori pasto

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12° C

ALLERGENI: solfiti