

Rosè 10+

Lambrusco dell' Emilia Spumante Rosato

Si abbina con antipasti e piatti delicati compreso il pesce

Tipologia del vino:

Lambrusco dell'Emilia rosato

Vitigni: Lambruschi

Grado alcool: 11%

Colore: Rosa intenso

Profumo: Delicato e fresco con sentori floreali

Corpo: Leggero e delicato con spuma evanescente ma comunque sapido merito delle uve utilizzate

Temperatura di servizio: 8-10°

Solfiti: Su tutte le nostre etichette viene indicata la quantità di solfiti contenuta nel vino, questo a dimostrazione dei buoni metodi di lavorazione, sia in campagna che in cantina. Il dato è variabile di anno in anno anche in funzione dell'andamento climatico, così come lo è il grado alcolico.

