

Rosso dell'Olmo

Lambrusco dell' Emilia Rosso Secco

Si abbina con tutti i primi di pasta fresca per poi proseguire con i piatti tipici Emiliani

Tipologia del vino:

Lambrusco Emilia rosso secco

Vitigni:

Lambruschi

Grado alcool: 11%

Colore: Rosso rubino con riflessi viola

Profumo: Fruttato e vinoso al contempo e con ricordi di frutta rossa

Corpo: Mediamente persistente e morbido con spuma intensa

Temperatura di servizio:

di cantina

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.

