

Rosso Ronzoni

Lambrusco dell' Emilia Rosso Secco

Si abbina con tutta la cucina Emiliana in particolare piatti a base di carne

Tipologia del vino:

Lambrusco Emilia rosso secco

Vitigni:

Lambruschi,
Malbo Gentile
e Ancellotta

Grado alcool: 11.5%

Colore: Rosso intenso

Profumo:

Vinoso con ricordi di frutta matura

Corpo: Persistente con retrogusto tannico ma equilibrato

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.

