



FRIZZANTE REGGIANO LAMBRUSCO DOP



Tipologia: Vino Rosso – DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Vitigni: Lambrusco: Salamino, Maestri, Marani, Ancellotta

Zona di produzione: Zona Gualtieri, Boretto, Novellara e Guastalla

Caratteristiche organolettiche: Bacche rosse, lamponi, ribes e fragola selvatica; fruttato, intenso, delicato, delicatamente vinoso, tipico del Lambrusco. Secco, armonioso, acido al punto giusto, corposo.

Abbinamenti: Tortellini e carne.

Alcool: 8% *

Capacità: 750 ml



Classification: Red wine - Guaranteed Designation of Origin

Vine/grape variety: Lambrusco: Salamino, Maestri, Marani, Ancellotta

Grapes origin: Gualtieri, Boretto, Novellara e Guastalla area

Olfactory characteristic: Red berries, raspberry, currant and wild strawberry; fruity, intense, delicate, delicately vinous, typical of Lambrusco

Taste characteristic: Dry, harmonious, rightly acid, full bodied

Food matches: Tortellini, meats

Alcohol: 8% *

Capacity: 750 ml

* Il grado alcolico può essere soggetto a lievi variazioni rispetto al valore indicato.

The alcoholic degree shall be subject to slight variations with respect to the declared value.

NOTA: questo vino può essere associato a tutte le etichette in ceramica presenti a catalogo.

NOTE: This wine can be associated with any ceramic labels in the catalog.