

# LAM BRU SCO NE

---

## Lambruscone

Emilia IGP  
Lambrusco Secco

*Emilia IGP  
Lambrusco*

## I LAMBRUSCHI



# Lambruscone

Emilia IGP  
Lambrusco Secco

## TERRITORIO:

Pedecollinare.

## VITIGNO:

Salamino, Grasparossa, Marani e Malbo Gentile.

## COLORE:

Rosso porpora luminoso.

## PROFUMO:

Intenso e deciso; al naso esprime vinosità, fragranza e fruttato fresco di mora.

## SAPORE:

Secco, abbastanza caldo e morbido, con buona tannicità e concentrazione di estratti che lo caratterizzano.

## ABBINAMENTO:

Pasta al ragù, tortelli di erbette e bolliti; vino per piatti dai sapori decisi.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14°C

## GRADAZIONE:

Alcool 11% vol.

## CAPACITÀ:

75 cl

# Lambruscone

Emilia IGP  
Lambrusco

## TERRITORY:

Foothills.

## GRAPE:

*Salamino, Grasparossa, Marani and Malbo Gentile.*

## COLOUR:

*Bright purple red.*

## BOUQUET:

*Intense and bold; vinous scent, fragrant and fruity, with berry aroma.*

## TASTE:

*Dry, quit warm and soft, tannic, hints of its characteristic essences.*

## BEST WITH:

*Pasta with meat sauce, boiled meats, red meats, barbecu ed pork ribs, wine suitable for strongly flavoured dishes.*

## SERVE AT:

12-14°C

## ALCOHOL CONTENT:

11% vol.

## BOTTLE CONTENT:

75 cl