

# GARUTI

## Rosso frizzante secco



## LAMBRUSCO DI SORBARA DOP

*Tutta la nostra tradizione vitivivola è racchiusa in questa bottiglia prodotta fin dalla nascita della Cantina. Il taglio è classico: Lambrusco di Sorbara 80% e Lambrusco Salamino di Santa Croce 20%. Si presenta rosso rubino, limpido, di buona consistenza ed una bella spuma evanescente.*

**Il gusto** è secco, caldo, morbido, fresco e sapido. Lascia in bocca sentori floreali ed una certa acidità.

**All'olfatto** si presenta con una buona intensità e persistenza, con sentori fruttati di frutta rossa come marasca, mora, mirtillo e profumi floreali come la violetta. Sono profumi che ricordano il Lambrusco di Sorbara di una volta.



**Abbinamenti enogastronomici:** alla cucina locale che si presenta grassa e succulenta. Lo si abbina a piatti conditi con ragù di maiale o salsiccia, a cotechino in umido con fagioli e zampone con purè o lenticchie.

*Servire a 11° C.*



## DATI TECNICI

**Vitigno:** Lambrusco di Sorbara 80%, Lambrusco Salamino 20%

**Area di produzione:** Comune di Bomporto (MO)

**Gradazione alcolica:** 11% VOL

**Zuccheri:** 11 gr/l



## DATI LOGISTICI

<b>CAPACITÀ</b>	<b>0.75 L</b>
CARTONE	6 BOTTIGLIE
COD. EAN BOTTIGLIA	8032692590028

CARTONE	
DIMENSIONE	26x18x33 cm
PESO	7,91 kg

PALLET	
CARTONI PER PALLET	95 (19X5)
DIMENSIONI	120x80x180 cm