

MALANDRINO

Rosso frizzante dolce



LAMBRUSCO DI MODENA DOP

Un connubio alla pari tra il Lambrusco di Sorbara e il Lambrusco Salamino di Santacroce, in versione dolce. Un'espressione molto alta della nostra tradizione vitivinicola. Si presenta rosso rubino intenso con riflessi violacei, limpido e consistente con una spuma compatta, cremosa e violacea.



Il gusto è dolce, abbastanza caldo, morbido e abbastanza fresco, con una leggera sapidità. È un vino che per la sua dolcezza è molto gradevole e non affatto stucchevole. Al palato riporta i sentori di frutta rossa matura, di confettura.

All'olfatto ha un'ottima intensità e persistenza con sentori di frutta rossa matura, di confettura ed una vinosità molto intensa con sentori che ricordano il mosto e floreali che ricordano la peonia.

Abbinamenti enogastronomici: a fine pasto, con bunsone o ciambella di pasta frolla con ripieno di marmellata, con una crostata di amarene, con tortelli di mostarda, con torta di tagliatelle e per finire amaretti di Modena.

Servire a 8° C.



DATI TECNICI

Vitigno: Lambrusco di Sorbara 50%, Lambrusco Salamino 50%

Area di produzione: Comune di Bomperto (MO)

Grado alcolico: 8,5% VOL

Zuccheri: 51 gr/l



DATI LOGISTICI

CAPACITÀ	0.75 L
CARTONE	6 BOTTIGLIE
COD.EAN BOTTIGLIA	8032692590073
CARTONE	
DIMENSIONI	25x17x32 cm
PESO	7,90 kg
PALLET	
CARTONI	95 (19x5)
DIMENSIONI	120x80x175 cm