

# L' AUTENTICO

## Rosso frizzante secco



## LAMBRUSCO DI MODENA DOP

*Un connubio alla pari tra il Lambrusco di Sorbara e il Lambrusco Salamino di Santacroce. Un'espressione molto alta della nostra tradizione vitivinicola. Si presenta rosso rubino con riflessi violacei. Limpido, consistente e con una bella spuma cremosa e persistente.*

**Il gusto** è secco, caldo, morbido, fresco e con una giusta sapidità. È un vino con una giusta persistenza aromatica e che riporta al palato i sentori fruttati e floreali che troviamo all'olfattivo.

**All'olfatto** ha una buona intensità e una buona persistenza con profumi di frutti di bosco, visciola, il mirtillo, un sentore di confettura riporta profumi floreali come la violetta.



**Abbinamenti enogastronomici:** con antipasti di salumi, a primi piatti con sughi a base di ragù di maiale, con zampone e cotechino con fagioli in umido, con pollo alla cacciatora.

Servire a 12° C.



## DATI TECNICI

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

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

**Grado alcolico:** 11% VOL

**Zuccheri:** 12 gr/l



## DATI LOGISTICI

<b>CAPACITÀ</b>	<b>0.75 L</b>
CARTONE	6 BOTTIGLIE
COD.EAN BOTTIGLIA	8032692590066
CARTONE	
DIMENSIONI	34x26x18,50 cm
PESO	9,50 kg
PALLET	
CARTONI PER PALLET	60 (10x6)
DIMENSIONI	120x80x125 cm