

GARUTI

Rosso frizzante secco



LAMBRUSCO DI SORBARA DOP

Tutta la nostra tradizione vitivivola è racchiusa in questa bottiglia prodotta fin dalla nascita della Cantina. 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 100%,

Area di produzione: Comune di Bomporto (MO)

Gradazione alcolica: 11% VOL

Zuccheri: 11 gr/l



DATI LOGISTICI

CAPACITÀ	0.75 L
CARTONE	6 BOTTIGLIE
COD. EAN BOTTIGLIA	8032692590028

CARTONE	
DIMENSIONE	24x32x17 cm
PESO	7,50 kg

PALLET	
CARTONI PER PALLET	95 (19x5)
DIMENSIONI	120x80x175 cm