

PRATOLA

Rosso frizzante secco

Linea ESSENZE IN PUREZZA



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOP

Più scuro e più corposo rispetto al Lambrusco di Sorbara, il PratoLa è un tipico Lambrusco delle colline modenesi, ottenuto da una selezione di uve 100% Lambrusco Grasperossa di Castelvetro. Un altro vino in purezza. Si presenta rosso rubino intenso con riflessi violacei ed una spuma briosa, evanescente e completa.

Al gusto ha una buona struttura, è secco, fresco, sapido, morbido con un finale comunque piacevole ed un tannino delicato.

All'olfatto si presenta intenso e consistente con sentori di frutta rossa come ciliegie, ribes e more, con lieve sentore floreale di viola e un leggero fondo di vinosità.



Abbinamenti enogastronomici: si abbina molto bene con la cucina tipica emiliana, con lasagne, tagliatelle al ragù, tortellini in brodo o con secondi di coniglio o pollo arrosto, salsiccia in umido con fagioli, piccione al forno con patate.

Servire a 12° C.



DATI TECNICI

Vitigno: Lambrusco Grasperossa di Castelvetro 100%

Area di produzione: Comune di Castelvetro (MO)

Gradazione alcolica: 11% VOL

Zuccheri: 12 gr/l



DATI LOGISTICI

| | |
|--------------------|---------------|
| CAPACITÀ | 0.75 L |
| CARTONE | 6 BOTTIGLIE |
| COD. EAN BOTTIGLIA | 8032692590080 |

| | |
|------------|-----------------|
| CARTONE | |
| DIMENSIONE | 28,5x33x19,5 cm |
| PESO | 9,50 kg |

| | |
|--------------------|---------------|
| PALLET | |
| CARTONI PER PALLET | 80 (16x5) |
| DIMENSIONI | 120x80x180 cm |