

LAMBRUSCO MANTOVANO DOC SECCO



VITIGNO: Lambrusco Salamino e Viadanese.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°C



GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Consigliato con piatti dai sapori decisi e strutturati, come arrostiti, cotechino, salumi. Ottimo compagno del "bevrin vin" tipico della cucina mantovana. In estate bevuto fresco diventa compagno di paste fredde e piatti estivi.



ASPETTO: Nel bicchiere si presenta con una spuma consistente di tonalità violacea che fa percepire il carattere di questo vino.



COLORE: Rubino intenso con evidenti riflessi violacei che si attenuano per dare spazio alle tonalità di rosso man mano che ci allontana dalla vendemmia.



PROFUMO: Al naso appare immediatamente la piacevolezza del vino che si presenta fresco e fruttato con un profumo che esprime semplicità e vitalità.



GUSTO: L'effervescenza la fa da padrona, il gusto di frutta rossa e la morbidezza sono ben evidenti e invitano a sorseggiare di nuovo questo lambrusco.



VINE VARIETY: Lambrusco Salamino and Viadanese.



SERVING TEMPERATURE: 10 - 12°C



ALCOHOL CONTENT: 11% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: Recommended with strong and structured flavour dishes, like roasts, cotechino (stuffed pig's trotter), salami. Excellent companion of "bevr'in vin" typical in the Mantuan cuisine. In summer served chilled it becomes a companion for cold pasta and summer dishes.



APPEARANCE: In the glass, it has a consistent froth with purplish hues that reveals the character of this wine.



COLOUR: Intense ruby red with violet hues that fade to give space to shades of red as time passes from the harvest.



BOUQUET: The nose immediately reveals the pleasantness of the wine, which is fresh and fruity with a bouquet that expresses simplicity and vitality.



TASTE: The effervescence is the host, the taste of red fruit and softness are evident and invite you to enjoy this Lambrusco again.

**VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITIONAL VALUE:**

