

LAMBRUSCO PROVINCIA DI MANTOVA IGT ROSATO



VITIGNO: 100% Lambrusco Ruberti.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10°C



GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Servito fresco diventa un ottimo compagno di piatti estivi con paste fredde, insalate di farro e salumi. A temperatura ambiente rimane fedele a piatti della tradizione culinaria mantovana.



ASPETTO: Nel bicchiere si presenta con una spuma vivace e cremosa con tonalità rosa.



COLORE: Rosa vivace.



PROFUMO: Al naso si notano intensi sentori floreali con spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa e mora selvatica.



GUSTO: L'attacco in bocca appare subito effervescente per poi trasformarsi in un piacevole gusto fruttato con corposi persistente.



VINE VARIETY: 100% Lambrusco Ruberti.



SERVING TEMPERATURE: 10 - 12°C



ALCOHOL CONTENT: 11% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: Served chilled it becomes an excellent companion for summer dishes with cold pasta, spelt salads and cold meats. At room temperature, it remains faithful to the traditional Mantuan cuisine.



APPEARANCE: In the glass, it has a sparkling and creamy froth with pink hues.



COLOUR: Bright pink.



BOUQUET: To the nose, it has intense floral scents with distinct notes of sweet violets that intertwine with hints of red berries and wild blackberries.



TASTE: The attack in the mouth immediately appears vibrant and then turns into a pleasant fruity taste with persistent full-body.

**VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITIONAL VALUE:**

