

# LAMBRUSCO PROVINCIA DI MANTOVA IGT ROSSO AMABILE



**VITIGNO:** Lambrusco Salamino e Viadanese.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°C



**METODO DI RACCOLTA:** Manuale.



**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Consigliato con piatti dai sapori decisi e strutturati come arrostiti di carne e taglieri di salumi. 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 ci 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 si allontana dalla vendemmia.



**PROFUMO:** Intensi sentori floreali con spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa matura, mora selvatica e marasca.



**GUSTO:** L'effervescenza 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:** 8°C



**HARVESTING METHOD:** By hand.



**SERVING SUGGESTIONS:** We suggest pairing this wine with tasty and structured dishes like roast meat and cold cuts. Served chilled, it becomes a perfect companion for fresh summer dishes.



**APPEARANCE:** In the glass, it has a consistent froth with purplish highlights that make us perceive the character of this wine.



**COLOUR:** Intense ruby red colour with purple highlights tending towards garnet as it evolves.



**BOUQUET:** Intense floral hints, notes of sweet violet that weave with a vibrant aroma of ripe red berry fruit, wild blackberry and marasca cherry.



**TASTE:** Effervescence, red fruit taste and roundness invite you to enjoy this Lambrusco once again.

**VALORI NUTRIZIONALI  
 NUTRITIONAL VALUE:**

