

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:**

