



LAMBRUSCO PROVINCIA DI MANTOVA VINIFICATO IN BIANCO IGT



VITIGNO: Lambrusco Salamino e Marani.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°C



GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale, tra fine agosto e inizio settembre.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Frittura, antipasti, formaggi freschi, piatti a base di verdure, cucina asiatica leggera.



ASPETTO: Giallo paglierino opalescente (non filtrato), bollicina fine e cremosa.



COLORE: Giallo paglierino tenue con riflessi dorati.



PROFUMO: Delicato, floreale (fiori bianchi, acacia), frutta gialla (mela, pera), note di lievito, pan brioche e agrume.



GUSTO: Fresco, secco, vivace, leggermente sapido con finale asciutto e fragrante.



VINE VARIETY: Lambrusco Salamino and Marani.



SERVING TEMPERATURE: 10 - 12°C



ALCOHOL CONTENT: 11% Vol.



HARVESTING METHOD: Hand-picked, from late August to early September.



SERVING SUGGESTIONS: Fried foods, appetizers, fresh cheeses, vegetable-based dishes, light Asian cuisine.



APPEARANCE: Hazy straw yellow (unfiltered), with fine and creamy bubbles.



COLOUR: Pale straw yellow with golden highlights.



BOUQUET: Delicate and floral (white flowers, acacia), yellow fruit (apple, pear), notes of yeast, brioche, and citrus.



TASTE: Fresh, dry, lively, slightly savory with a crisp and fragrant finish.