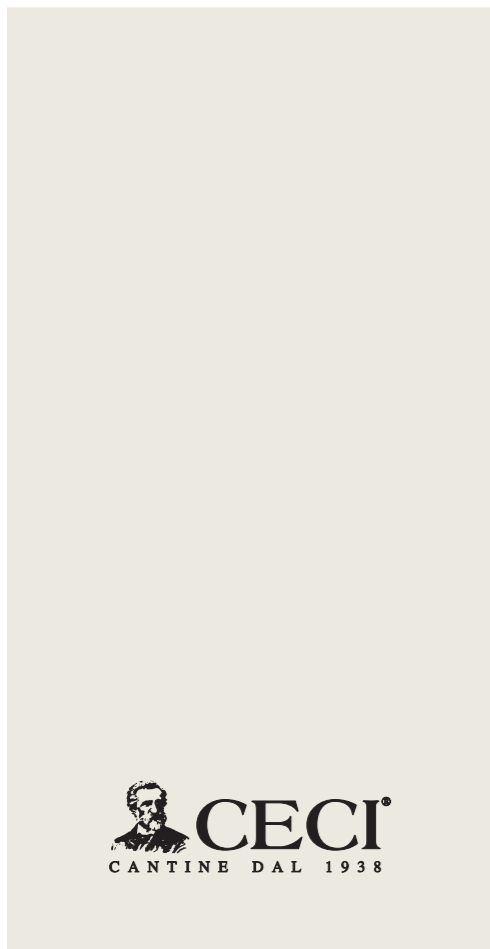




TERRE VERDIANE: LAMBRUSCO AMABILE 1813



TERRE VERDIANE LAMBRUSCO AMABILE 1813

 Frizzante

Tipologia: Vino rosso frizzante

Denominazione: Lambrusco Emilia I.G.T.

Vitigno: Lambrusco

Gradazione: 8,5% vol

Residuo zuccherino: 45 g/ℓ

Acidità totale: 8 g/ℓ

Temperatura di servizio: 8°/10° C

Colore: Rosso rubino intenso e impenetrabile

Formato: 0,75 ℓ

Codice: A-18

Profumo: Aroma vinoso e fruttato, con sentori di marasca, ribes rosso, composta di fragole.

Gusto: La sua spiccata acidità si bilancia perfettamente con la sua dolcezza e morbidezza. Piuttosto sapido, possiede una piacevole persistenza e si presenta di facile beva.

Abbinamenti: Si combina splendidamente a tutto il pasto, partendo dagli antipasti di salume, passando per primi anche a base di carne e terminando con dolci di pasta frolla o a base di confettura.

Dedicato a chi ama i vini morbidi e delicati, abbiamo creato una versione Amabile del nostro Classico Lambrusco Terre Verdiane.

N.B.: I dati analitici sono da intendersi come medi del prodotto.

 Semi-sparkling

Category: Semi-sparkling red wine

Appellation: Lambrusco Emilia IGT

Grape variety: Lambrusco

Alcohol content: 8,5% vol

Residual sugar: 45 grams/liter

Total acidity: 8 grams/liter

Suggested serving temperature: 8°/10° C

Color: Impenetrable, intense ruby red

Formato: 0,75 ℓ

Code: A-18

Nose: Vinous and fruity on the nose, with notes of Marasca cherry, red currant, and strawberry compote.

Taste: its marked acidity balances perfectly with the wine's sweetness and smooth character. Savory with a delightful lingering finish, this wine is highly approachable from the first sip.

Suggested pairings: It will go splendidly with the entire meal, starting with salumi and then moving on to first and meat-based second courses. It will even go well with fruit-stuffed pastry for dessert.

The Terre Verdiane Lambrusco has rich, distinctive flavor, fresh and fruity on the palate and easy to drink. This bottle is dedicated to those who love smooth, delicate wine. It's an "amabile" or slightly sweet version of our classic Lambrusco from this line.

N.B.: Analytical data submitted are intended as a product average.