



<b>TIPOLOGIA</b>	<b>LAMBRUSCO FRIZZANTE IGT EMILIA</b>
<b>CODICE EAN</b>	8001906999131
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	Emilia Romagna
<b>VINIFICAZIONE</b>	Il Lambrusco, dopo la pigiatura, fa 5-8 giorni di macerazione alcolica nei vinificatori a 22-24 C°, tempo necessario per estrarre dalle bucce aromi e colore. Terminata la macerazione, viene svinato, chiarificato, filtrato e preparato per la frizzantatura in autoclave. Alla presa di spuma segue una stabilizzazione a freddo e una seconda filtrazione prima dell' imbottigliamento.
<b>CARAT. ORGANOLETTICHE</b>	Vino rosso frizzante ad amabile dagli orli violacei e dalla spuma vivace, che inebria l'olfatto con un bouquet delicato e ben amalgamato di persistenza media. Al palato schiude aromi fruttati di spiccata freschezza e armonia tra cui si percepiscono accenni di note floreali.
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Ben si sposa con gli antipasti caldi a base di salumi e formaggi di media stagionatura. Si accompagna splendidamente a tutti i tipi di pizza. Ottimo con i dolci.
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8° C.
<b>ALCOOL % VOL</b>	8
<b>ZUCCHERI RESIDUI % VOL</b>	5
<b>ACIDITA' TOTALE gr/lt</b>	5,25
<b>SO2</b>	124
<b>BOTTIGLIA</b>	Borgognotta Tappo Raso
<b>BOTTIGLIE CARTONE</b>	6
<b>CARTONI STRATO E-PAL</b>	19
<b>CARTONI EPAL</b>	95

*“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”*

**TOSER VINI S.P.A.**

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe, PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com