

Lambrusco di
Modena DOC
Biologico
Semisecco

75 cl



RIGHI

GRADAZIONE ALCOLICA

10% vol.

LE UVE

Lambrusco Salamino, lambrusco Grasparossa, Lambrusco Marani e Lambrusco Maestri.

PROVENIENZA

Provincia di Modena

IL VINO

Si presenta con una spuma rossa, con colore di un rosso rubino intenso che anticipa sentori di frutti di bosco dalle lievi note speziate. Al palato si percepisce un gusto pieno, fresco e persistente con un acidità ben equilibrata.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbina a piatti di salumi e formaggi mediamente stagionati. Primi piatti saporiti, risotti, carni in umido ed arrosti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

ALCOHOL CONTENT

10% vol.

THE GRAPES

Lambrusco Salamino, lambrusco Grasparossa, Lambrusco Marani e Lambrusco Maestri.

ORIGIN

Province of Modena

THE WINE

It shows a red mousse, color intense ruby red with hints of berries and light spicy notes. Full, fresh and persistent taste with a well balanced acidity.

SERVING SUGGESTIONS

It goes well with dishes of sausages and medium-aged cheeses. Pasta dishes, risottos, stewed and roasts meats.

SERVING TEMPERATURE

12-14°C

CANTINE RIUNITE & CIV

Via Brodolini n. 24 - 42040 Campegine (RE) -

Tel: +39 0522 905711 Fax: +39 0522 905778 - info@riuniteciv.it