



# MAGNUM LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO 'ELITE'

## ***CARATTERISTICHE SPECIFICHE***

### ***DENOMINAZIONE:***

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO "ELITE".

### ***TIPO DI VARIETA':***

DI COLORE ROSSO RUBINO CON ORLI VIOLACEI.

### ***SAPORE E PROFUMO:***

SAPORE DI CORPO PERSISTENTE, MORBIDO, FRESCO ED AVVOLGENTE.  
PROFUMO INTENSO, FRUTTATO E PARTICOLARMENTE VINOSO.

### ***VITIGNO:***

LAMBRUSCO GRASPAROSSA, DELLE COLLINE DI CASTELVETRO (MO).

### ***RACCOLTA:***

TRA FINE SETTEMBRE E INIZIO OTTOBRE.

### ***BOTTIGLIE PER CARTONE:***

N° 5.

### ***BOTTIGLIE:***

DA 1,5L.

## ***INFORMAZIONI ANALITICHE***

### ***GRADAZIONE:***

10.5% VOL.

## ***INFORMAZIONI***

### ***TEMPERATURA DI SERVIZIO:***

CONSIGLIATO TRA I 10°C E I 12°C.

### ***ABBINAMENTI SUGGERITI:***

SI ACCOMPAGNA BENE CON PRIMI E SECONDI PIATTI SAPORITI.  
IDEALE PER ACCOMPAGNARE CIBI TIPICI EMILIANI.  
L'ACIDITÀ DEL LAMBRUSCO AIUTA A PULIRE LA BOCCA DA PIATTI DI  
COMPOSIZIONE GRASSA IN MODO DA RENDERE IL PASTO  
ESTREMAMENTE PIACEVOLE.

### ***DESCRIZIONE:***

VINO FRIZZANTE SECCO, DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
PROVENIENTE DAI VIGNETI DELLE COLLINE DI CASTELVETRO DI MODENA (MO).  
CON BASSA QUANTITÀ DI SOLFITI, IMBOTTIGLIAMENTO DI TRE MESI  
E PRODOTTO CON UVE ATTENTAMENTE SELEZIONATE.

