



LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T.

Bianco

CLASSIFICAZIONE: Frizzante, amabile

UVE: 100% Lambrusco (Marani, Grasparossa, Maestri, Salamino)

ALCOOL: 7,5%

COLORE: Giallo paglierino tenue con riflessi dorati

PROFUMO: Floreale e fruttato con delicato sentore di frutti bianchi

GUSTO: Fruttato, piacevolmente amabile e ben equilibrato dal leggero tannino

VINIFICAZIONE: Vinificato in bianco a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, avviene a rifermentazione naturale con metodo Charmat

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale per accompagnare qualsiasi piatto tipico della tradizione emiliana, principalmente a carni conservate, salumi e pasta.

www.giacobazzivini.com

Seguici su   





LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T.

White

CLASSIFICATION: Semi-sparkling, semi-sweet

GRAPES: 100% Lambrusco (Marani, Grasparossa, Maestri, Salamino)

ALCOHOL: 7.5%

COLOR: Pale straw yellow with gold reflection

PERFUME: Floral and fruity with a delicate hint of white fruits

TASTE: Fruity, pleasantly semi-sweet and well balanced by the slight tannin

VINIFICATION: Vinified in white at a controlled temperature. The taking of froth, extremely slow comes from a natural re-fermentation Charmat method

SERVICE TEMPERATURE: 10 - 12°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Ideal to accompany any typical dish from the Emilia's tradition, mainly to preserved meats, salami and pasta.

www.giacobazzivini.com

Follow us





LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T.

Blanco

CLASIFICACIÓN: Semi-espumoso, semi-dulce

UVAS: 100% Lambrusco (Marani, Grasparossa, Maestri, Salamino)

GRADO ALCOHÓLICO: 7,5%

COLOUR: Amarillo pajizo tenue con reflejos dorados

PERFUME: Floral y afrutado con un delicado toque de frutos blancos

SABOR: Afrutado, agradablemente semidulce y bien equilibrado por un ligero tanino

VINIFICACIÓN: Vinificado en blanco a temperatura controlada. La toma de espuma, extremadamente lenta, se realiza mediante refermentación natural con el método Charmat.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 - 12°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO: Ideal para acompañar cualquier plato típico de la tradición emiliana, principalmente carnes conservadas, embutidos y pasta.

www.giacobazzivini.com

Síguenos

