



LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T.

Rosé

CLASSIFICAZIONE: Frizzante, amabile

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

ALCOOL: 7,5%

COLORE: Rosa brillante

PROFUMO: Fragranza fruttata e floreale

SAPORE: Il sapore è fruttato, piacevolmente semi-dolce e leggermente tannico

VINIFICAZIONE: Vinificato in rosso, con breve macerazione 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.

Rosé

CLASSIFICATION: Semi-sparkling, semi-sweet

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

ALCOHOL: 7.5%

COLOR: Bright pink

PERFUME: Fruity and floral fragancy

TASTE: The taste is fruity, pleasantly semi sweet and well balanced by tannicity

VINIFICATION: Vinified in red, with short maceration 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.

Rosado

CLASIFICACIÓN: Semi-espumoso, semi-dulce

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

GRADO ALCOHÓLICO: 7,5%

COLOR: Rosa brillante

PERFUME: Fragancia afrutada y floral

SABOR: El sabor es afrutado, agradablemente semidulce y bien equilibrado por la tanicidad

VINIFICACIÓN: Vinificado en rosado, con una maceración de algunas horas a temperatura controlada. La toma de la espuma, extremadamente lenta, proviene de un método Charmat de refermentación natural

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 - 12°C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Ideal para acompañar cualquier plato típico de la tradición emiliana, principalmente a carnes en conserva, embutidos y pastas.

www.giacobazzivini.com

Síganos

