



LAMBRUSCO EMILIA IGP AMABILE



Uve	100% Lambrusco
Zona di produzione	Colli Imola
Denominazione	Lambrusco Emilia IGP Amabile
Vinificazione	Macerazione a 17° C per 7 gg, poi svinatura. Vinificazione in vasche di acciaio.
Affinamento	In contenitori di acciaio inox.
Gradazione Alcolica	11 % vol.
Residuo Zuccherino	40 g/l.
Temperatura di Servizio	10-12°C
Colore	Rosso porpora, con riflessi violacei.
Note Degustative	Fresco e gradevole, con note floreali e fruttate. Equilibrato, amabile, vivace, rotondo, con finale leggermente tannico.
Abbinamento	Ideale per aperitivi, formaggi e pasta e salumi.

Amabile

Classic Line