



### Prodotto



Categoria

Frizzante tradizionale



Provenienza

Emilia Romagna



Uve

Salamino e Sorbara

### Note sensoriali



Colore

Giallo paglierino scarico



Odore

Fruttato, delicato, armonico



Sapore

Leggermente dolce, fresco

### Suggerimenti



Accostamenti gastronomici

Vino frizzante tipico del Centro-Nord Italia, regione Emilia Romagna. La raccolta dell'uva è interamente manuale da metà settembre a metà ottobre. Ideale compagno per insaccati, salami, con il prosciutto di parma, molto consigliato con il parmigiano. Perfetto con la carne di maiale e selvaggina, pasta, agnolotti, zampone. Ottimo in accompagnamento di macedonie, crostate. Viene anche utilizzato per la preparazione di aperitivi. Grazie alla bassa gradazione alcolica è adatto a tutti i momenti di pausa.



Conservazione e uso

Servire giovane e fresco ( 12/16 ° C) in flutes o coppa.

Contenuto ml. Net cont	Alcohol % Vol Alc.	Zuccheri in gr/l. Sugars	Bottiglie cartone B.tl/case	Misure - Dimensioni in mm		Composizione pallet (80x120) Pallets/goods			Peso - Weight in Kg.			Barcode bottiglia
				bottiglia bottle	cartone case	Ct x piano case/layer	Strati layers	Cart. x pallet case/pall	bottiglia bottle	cartone case	pallets pallets	
750	8%	55	6	81/30	21	5	105	1,25	7,7	800	8001592000708	