



Prodotto



Categoria
Frizzante I.G.T.



Provenienza
Emilia Romagna



Uve
Salamino, Ancellotta, Marani, Maestri.

Note sensoriali



Colore
Limpido, frizzante, spuma evanescente,
Rosso rubino brillante.



Odore
Fruttato, gradevole, delicato, armonico, vinoso.



Sapore
Amabile, fresco, armonico, piacevole.

Suggerimenti



Accostamenti gastronomici -
Apprezzato dai giovani con la pizza, pasta e risotti, carne alla griglia. Ideale compagno per dolci, dessert, frutta e pasticceria secca. Perfetto col prosciutto di Parma, salami e parmigiano. Viene anche utilizzato per la preparazione di aperitivi e cocktail. Grazie alla bassa gradazione alcolica e adatto a tutti i momenti di pausa e di allegria. Semi-sparkling wine product with naturally fermentation in Charmat method. The harvest is in September. Appreciated by young people with pizza, pasta and risotto, grilled meats.



Conservazione e uso
Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce. Servire giovane e fresco (12-16°C).

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 bottle
				bottiglia bottle	cartone case	Ct x piano case/layer	Strati layers	Cart. x pallet case/pall	bottiglia bottle	cartone case	pallets pallets	
750	8	45-55	6	81/293	175/247/320	21	5	105	1,254	7,68	820	8001592000388