

# Lambrusco dell'Emilia Rosé



Tipo de Vino: Espumante rosado semi-dulce.

Clasificación: I.G.T

Area de producción: Emilia Romagna.

Uvas: Lambrusco Salamino – Lambrusco Grasparossa.

Grado de alcohol: 8%vol.

Color: Rosa pálido con espuma de color rosa.

Aroma: Es fresco, delicado y ligeramente dulce, su aroma afrutado muestra intensas notas de violeta.

Sabor: Amabile, ligero, afrutado.

Maridaje: Este vino se puede servir con todas las comidas.

Acompaña muy bien los aperitivos y los alimentos delicados.

Temperatura de Servicio: 8 -10 °C.

BODEGA

## La Colombara