

# Lambrusco dell'Emilia Tinto



Tipo de Vino: Rojo espumoso semi-dulce.

Clasificación: I.G.T

Area de producción: Emilia Romagna.

Uvas: Lambrusco di Sorbara – Lambrusco Salamino.

Grado de alcohol: 8%vol.

Color: Es un color rojo rubí brillante de intensidad media con espuma de color rosado.

Aroma: Su aroma es afrutado, fresco, agradable y persistente.

Sabor: Dulce y agradablemente afrutado.

Maridaje: Es especialmente adecuado para acompañar, queso y postre. Excelente como extra-comida.

Temperatura de Servicio: 8 -10 °C.

BODEGA

## La Colombara