



## MARCELLO GRAN CRU

Lambrusco Emilia IGP

Il Lambrusco Gran Cru “Marcello” di Ariola è un vino che colpisce per la sua ricchezza aromatica, per la sua morbidezza e naturalità di frutto. Un Lambrusco che nella sua immediata piacevolezza d’aroma racchiude un ammontare rarissimo di tecnica, passione e natura.

*Ariola’s “Marcello” Lambrusco Gran Cru stands out for its rich aroma, its roundness and natural expression of the fruit. The immediately appealing aroma of this Lambrusco is the result of an extremely rare combination of technique, passion and nature.*



### IL RIVERBERO PURPUREO DEL MIGLIOR BOLLICINE ROSSO AL MONDO

*The purple glare of the best red sparkling wine in the world*

VITIGNO/VARIETAL	100% Lambrusco Maestri	100% Lambrusco Maestri
COLORE/COLOUR	rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, spuma morbida ed evanescente	very intense ruby red with hints of purple, soft and evanescent foam
PROFUMO/BOUQUET	suadente timbro aromatico, fragrante e fruttato con sentori di marasca, frutti di bosco e note di rosa avvolgente, si sviluppa sul volume e chiude ancora sul frutto	mellow aromatic note, fragrant and fruity with hints of Marasca cherry, wild berries and swaddling rose notes
GUSTO/TASTE		well-rounded and finish with fruity aromas again
ABBINAMENTI/PAIRING	salumi, anolini in brodo, primi piatti, bolliti, stracotti	cold cuts, agnolini in broth, first courses, bollito, stracotto
SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE	tra i 6° e 12°C	between 6° and 12°C
GRADO ALCOLICO/ALCOHOL BY VOLUME	10.5% vol.	10.5% vol.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO VINE TRAINING SYSTEM	cordone speronato	cordon spur pruning
ZUCCHERI (g/l)/SUGAR (g/L):	30	30
ACIDITÀ TOTALE (g/l)/TOTAL ACIDITY (g/L):	6,00	6,00
ACIDITÀ VOLATILE (g/l)/VOLATILE ACIDITY (g/L):	0,25	0,25
CARTONAGGIO/CASES	cartoni da 6 bottiglie / per D-21 da 4 bottiglie	cases of 6 bottles / for D-21 of 4 bottles
PALETTIZZAZIONE/PALLETS	16 cartoni per strato x 4 strati (0.75 l) 24 cartoni per strato x 5 strati (0.375 l) 15 cartoni per strato x 4 strati (1,5 l)	16 cases per layer x 4 layers (0.75 l) 24 cases per layer x 5 layers (0.375 l) 15 cases per layer x 4 layers (1,5 l)