



LAMBRUSCO AMABILE CALICELLA

Classic Wine / Classici

Il dolce di Calicella nel lambrusco versione Amabile.














The sweetness of Calicella in the Amabile version of Lambrusco.



0,75 l
P-C16-03

L'AMORE NUTRITO CON CURA,
NON CAMBIA

Love that is nourished with care never changes

 VITIGNO/VARIETAL	Lambrusco Maestri	Lambrusco Maestri
 COLORE/COLOR	rosso rubino intenso	bright ruby red
 PROFUMO/BOUQUET	frutti rossi del sottobosco mora e ribes nero	wild berries, blackberry and black currant
 GUSTO/TASTE	amabile molto morbido e corposo	sweet, very soft and full-bodied
 ABBINAMENTI/PAIRING	crostate di frutta, torta sbrisolona; in un abbinamento legato alla tradizione parmense si può gustare anche insieme alla "torta fritta" o ai salumi	fruit pies, crumble, the tradition of Parma pairs it with "torta fritta" (fried bread) or cold cuts
 SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE	tra i 10° e 15°C	between 10° and 15°C
 GRADO ALCOLICO/ALCOHOL BY VOLUME	7% vol.	7% vol.
 SISTEMA DI ALLEVAMENTO VINE TRAINING SYSTEM	cordone speronato	cordon spur pruning
 ZUCCHERI (g/l)/SUGAR (g/L):	50	50
 ACIDITÀ TOTALE (g/l)/TOTAL ACIDITY (g/L):	6,00	6,00
 ACIDITÀ VOLATILE (g/l)/VOLATILE ACIDITY (g/L):	0,1	0,1
 CARTONAGGIO/CASES	cartoni da 6 bottiglie (0.75 l per bottiglia)	cases of 6 bottles (0.75 l per bottle)
 PALETTIZZAZIONE/PALLETS	21 cartoni per strato x 4 strati (0.75 l)	24 cases per layer x 4 layers (0.75 l)