



## LAMBRUSCO GRASPONERO

Classic Wine / Classici



Un vino tranquillo da pasto, di profumo gradevole e sapore armonico, di bassa gradazione alcolica, ideale per accostamenti con salumi, formaggi e piatti della tradizione emiliana.

*An easy table wine, with a pleasant bouquet and harmonious flavour, low alcohol by volume, ideal for pairing with cold cuts, cheeses and traditional Emilian dishes.*



L' AMORE NUTRITO CON CURA,  
NON CAMBIA

*Love that is nourished with care never changes*

 VITIGNO/VARIETAL	Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani	Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani
 COLORE/COLOR	rosso con riflessi violacei	red with purple hues
 PROFUMO/BOUQUET	intenso, fruttato, fragrante	intense, fruity, fragrant
 GUSTO/TASTE	lambrusco tradizionale dal gusto piacevolmente secco	traditional lambrusco with pleasantly dry flavour
 ABBINAMENTI/PAIRING	salumi, bolliti, stracotti, anolini in brodo, "Rosa di Parma"	cold cuts, bollito, stracotto, agnolini in broth, "Rosa di Parma" roast
 SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE	tra i 10° e 16°C	between 10° and 16°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):	15	15
 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 (0.75 l per bottiglia)	cases of 6 bottles (0.75 l per bottle)
 PALETTIZZAZIONE/PALLETS	24 cartoni per strato x 4 strati (0.75 l)	24 cases per layer x 4 layers (0.75 l)