



LAMBRUSCO ANGIOL D'OR

Classic Wine / Classici

Secco, dalla schiuma vivace e un gradevole profumo fruttato.

Dry, with lively foam and a pleasant fruity bouquet.



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, persistente, fruttato	intense, persistent, fruity
 GUSTO/TASTE	secco, morbido e avvolgente	dry, soft and enveloping
 ABBINAMENTI/PAIRING	salumi, anolini in brodo, primi piatti, bolliti, stracotti, piatti di pesce lavorati, rosa di parma	cold cuts, agnolini in broth, first courses, bollito, stracotto, elaborate fish dishes, Rosa di Parma roast
 SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE	tra i 10° e 12°C	between 10° 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):	15-18	15-18
 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	16 cartoni per strato x 4 strati (0.75 l)	16 cases per layer x 4 layers (0.75 l)