



MARCELLO

Lambrusco Emilia IGP

Il Lambrusco “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 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 | salumi, anolini in brodo, primi piatti, bolliti, stracotti | well-rounded and finish with fruity aromas again |
|  ABBINAMENTI/PAIRING | tra i 6° e 12°C | cold cuts, agnolini in broth, first courses, bollito, stracotto |
|  SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE | 10.5% vol. | between 6° and 12°C |
|  GRADO ALCOLICO/ALCOHOL BY VOLUME | cordone speronato | 10.5% vol. |
|  SISTEMA DI ALLEVAMENTO VINE TRAINING SYSTEM | 30 | cordon spur pruning |
|  ZUCCHERI (g/l)/SUGAR (g/L): | 6,00 | 30 |
|  ACIDITÀ TOTALE (g/l)/TOTAL ACIDITY (g/L): | 0,25 | 6,00 |
|  ACIDITÀ VOLATILE (g/l)/VOLATILE ACIDITY (g/L): | cartoni da 6 bottiglie / per D-21 da 4 bottiglie | 0,25 |
|  CARTONAGGIO/CASES | 16 cartoni per strato x 4 strati (0.75 l) 25 cartoni per strato x 5 strati (0.375 l) 15 cartoni per strato x 4 strati (1,5 l) | cases of 6 bottles / for D-21 of 4 bottles |
|  PALETTIZZAZIONE/PALLETS | | 16 cases per layer x 4 layers (0.75 l) 25 cases per layer x 5 layers (0.375 l) 15 cases per layer x 4 layers (1,5 l) |