



## MARCELLO MILLESIMATO

Haute cuisine / Lambrusco alta ristorazione

Il Miglior Bollicine Rosso al Mondo portato alla massima eccellenza. Marcello Millesimato riservato all'Alta Ristorazione.

*The Best Red Sparkling Wine in the World at the highest level. Marcello Millesimato reserved for top-rated restaurants.*



0,75 l  
A-1 M



0,375 l  
A-13 M

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