



## MARCELLO NATURE

Linea Nature

Spumante rosso a fermentazione naturale in bottiglia con metodo ancestrale e non filtrato. È un lambrusco intenso, secco e molto ricco di frutta. In bocca il frutto è vibrante e caldo.

*Red spumante, naturally fermented in the bottle with ancestral method, unfiltered. This lambrusco is intense, dry and very rich in fruit. The fruit is vibrant and warm to the palate.*



0,75 l  
N-20

### L'ESSENZIALE È IL PRIMO FRUTTO DA COGLIERE

*The first fruit to pick is 'the essential'*

|   |   |   |
|---|---|---|
|  VITIGNO/VARIETAL                               | 100% Lambrusco Maestri  | 100% Lambrusco Maestri  |
|  COLORE/COLOR                                   | rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, spuma morbida ed evanescente                          | very intense ruby red with purple hues, soft and evanescent foam  |
|  PROFUMO/BOUQUET                                | molto intenso e persistente, fragrante e fruttato con sentori di marasca, frutti di bosco e rosa canina | very intense and persistent, fragrant and fruity with hints of marasca, wild berries and rosehip                |
|  GUSTO/TASTE                                    | secco, sapido, caldo, verve carbonica ben conglobata all'insieme gustativo, finale memorabile           | dry, flavourful, warm, carbonic verve blends well with the overall flavour, memorable on the back of the palate |
|  ABBINAMENTI/PAIRING                            | salumi ricchi e primi piatti con sughi di carne, tutta la cucina emiliana                               | rich cold cuts and first courses with meat sauces, all of the Emilian cuisine                                   |
|  SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE                   | tra i 6° e 10°C   | between 6° and 10°C   |
|  GRADO ALCOLICO/ALCOHOL BY VOLUME               | 12.5% vol.  | 12.5% vol.  |
|  SISTEMA DI ALLEVAMENTO VINE TRAINING SYSTEM    | cordone speronato   | cordon spur pruning   |
|  ZUCCHERI (g/l)/SUGAR (g/L):                    | secco   | dry   |
|  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)  |