



MARCELLO ORO

Large-scale Distribution / GDO

Il Lambrusco Marcello nella sua versione frizzante e piacevolmente secca. Destinato prevalentemente alla GDO.

The sparkling and pleasantly dry version of Lambrusco Marcello. Mainly intended for mass retail.



0,75 l
A-16

L' AMORE NUTRITO CON CURA,
NON CAMBIA

Love that is nourished with care never changes

 VITIGNO/VARIETAL	100% Lambrusco Maestri	100% Lambrusco Maestri
 COLORE/COLOR	rosso con riflessi violacei	red with purple hues
 PROFUMO/BOUQUET	persistente, intenso, fruttato	persistent, intense, fruity
 GUSTO/TASTE	secco, retrogusto lungo e piacevole	dry, long and pleasant aftertaste
 ABBINAMENTI/PAIRING	salumi, anolini, primi piatti, bolliti, stracotti, piatti di pesce lavorati, rosa di parma	cold cuts, agnolini pasta, first courses, bollito, stracotto, elaborate fish dishes, Rosa di Parma roast
 SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE	tra i 8 e 12°C	between 8° 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):	25	25
 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)