



## ROSA NERA

Top Line / Linea Top

Un rosso frizzante robusto e secco, tipicamente emiliano, da abbinare a salumi e formaggi, ottimo con carni rosse, stufati e griglia.












*A robust and dry sparkling red, typical of the Emilia region, to pair with cured meats and cheese, excellent with red, stewed and grilled meat.*



0,75 l  
A-3

### IL RIVERBERO PURPUREO DEL MIGLIOR BOLLICINE ROSSO AL MONDO

*The purple glare of the best red sparkling wine in the world*

 VITIGNO/VARIETAL	Barbera, Bonarda e Lambrusco	Barbera, Bonarda and Lambrusco
 COLORE/COLOR	rosso rubino con riflessi porpora	ruby red with purple hues
 PROFUMO/BOUQUET	persistente, intenso, lievemente erbaceo	persistent, intense, slightly herbaceous
 GUSTO/TASTE	robusto e complesso con sentori di frutta rossa matura	robust and complex with hints of ripe red fruit
 ABBINAMENTI/PAIRING	salumi e formaggi, cappelletti, ottimo con carni rosse, stufati e griglia	cured meats and cheese, cappelletti, excellent with red, stewed and grilled meat
 SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE	tra i 8° e 10°C	between 8° and 10°C
 GRADO ALCOLICO/ALCOHOL BY VOLUME	12% vol.	12% vol.
 SISTEMA DI ALLEVAMENTO VINE TRAINING SYSTEM	cordone speronato	cordon spur pruning
 ZUCCHERI (g/l)/SUGAR (g/L):	16	16
 ACIDITÀ TOTALE (g/l)/TOTAL ACIDITY (g/L):	5,80	5,80
 ACIDITÀ VOLATILE (g/l)/VOLATILE ACIDITY (g/L):	0,28	0,28
 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)