



LAMBRUSCO GRASPONERO

Classic Wine / Classici

Un vino tranquillo da pasto, di profumo gradevole e sapore armonico, di bassa gradazione alcolica, ideale per accostamenti con salumi, formaggi e piatti della tradizione emiliana.

An easy table wine, with a pleasant bouquet and harmonious flavour, low alcohol by volume, ideal for pairing with cold cuts, cheeses and traditional Emilian dishes.



L' AMORE NUTRITO CON CURA,
NON CAMBIA

Love that is nourished with care never changes

 VITIGNO/VARIETAL	Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani	Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani
 COLORE/COLOR	rosso con riflessi violacei	red with purple hues
 PROFUMO/BOUQUET	intenso, fruttato, fragrante	intense, fruity, fragrant
 GUSTO/TASTE	lambrusco tradizionale dal gusto piacevolmente secco	traditional lambrusco with pleasantly dry flavour
 ABBINAMENTI/PAIRING	salumi, bolliti, stracotti, anolini in brodo, "Rosa di Parma"	cold cuts, bollito, stracotto, agnolini in broth, "Rosa di Parma" roast
 SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE	tra i 10° e 16°C	between 10° and 16°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):	15	15
 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	21 cartoni per strato x 4 strati (0.75 l)	21 cases per layer x 4 layers (0.75 l)