

# b.io

bpuntoio

VINO BIOLOGICO

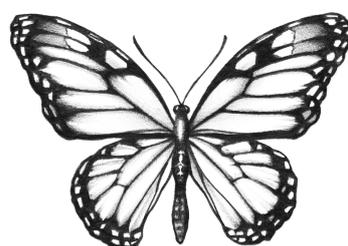


## EMILIA

indicazione geografica protetta

## LAMBRUSCO

VINO FRIZZANTE / SECCO ROSSO



*Le uve biologiche di Lambrusco Grasparossa vengono accuratamente pigiate e fermentate per ottenere sapori delicati di frutti rossi tipici del Lambrusco. Il vino subisce una seconda fermentazione in vasca. Il lambrusco viene imbottigliato con pochi grammi di zucchero per bilanciarne la fresca acidità.*

**VITIGNO:** Lambrusco Grasparossa

**AREA DI PRODUZIONE:** Territorio modenese.

**CAPACITÀ:** 0,750 lt.

**ALCOL:** 10,50% Vol.

**CARATTERISTICHE:** Rosso tenue. Naso fresco di mirtilli e fragoline di bosco. Leggermente corposo con acidità e tannini morbidi.

**ABBINAMENTI:** Formaggi freschi e mediamente stagionati, prosciutto e pasta fatta in casa.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°C