

EMILIA ROMAGNA

  
**GIACOBAZZI**  
MODENA

LAMBRUSCO ROSATO

I.G.T. EMILIA

Vino Rosado Espumoso Dulce.



#### Denominación

Lambrusco IGT Emilia

**Marca** Giacobazzi

**Región de la elaboración**

Emilia Romagna



#### Crianza



#### Uvas

Lambrusco Marani,  
Lambrusco Maestri,  
Lambrusco Salamino  
Lambrusco Grasparossa



#### Datos analíticos

- **Alcohol** 7,5 % vol.



#### Zona de producción

Provincia de Modena y  
Reggio Emilia.



#### Análisis sensorial

- **Vista** rosado brillante.
- **Nariz** floral con notas de violeta.
- **Boca** elegante, dulce, con regusto de fruta roja.



#### Proceso vinificación

Muy breve maceración de casi 12 horas a temperatura constante de 18 grados. La siguiente toma de espuma ocurre por medio de la fermentación natural según el método Charmat.



#### Armonía

Extremamente versátil, es ideal como aperitivo y puede acompañar carnes blancas, quesos, pasta y pizza.



Cód | 0302781

Peso/Vol - 0,75 | Ud./caja - 6 | Cajas/palet - 96 | Cajas/estrato - 16



[negrini.es](http://negrini.es) [info@negrini.es](mailto:info@negrini.es) 34 916 011 440

**negrini**

TINTO BLANCO ROSADO ESPUMOSO FRIZZANTE MOSCATO APERITIVO LICORES