



Bel Angelin

Vitigno: 80% Lambrusco Ruberti
20% Ancellotta.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti **Gastronomici:**

Servito fresco (10-12°) diventa un ottimo compagno per piatti estivi e freschi.

A 18° C consigliamo di accompagnarlo a piatti importanti dai gusti decisi.

Profilo Organolettico:

Aspetto: Appena versato si presenta una vivace spuma cremosa di tonalità viola intenso.

Colore: Rubino intenso che toni violacei.

Profumo: Spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa e mora selvatica.

Gusto: L'attacco in bocca appare subito effervescente per poi trasformarsi in un piacevole gusto fruttato con corposità persistente e secchezza strutturata. Questo Lambrusco viene prodotto attraverso il metodo ancestrale, può presentare deposito sul fondo.

Bel Angelin

Vine variety: 80% Lambrusco Ruberti
20% Ancellotta.

Serving temperature: 10-12°C

Serving suggestions: Served chilled (10-12°) it becomes an excellent companion for fresh summer dishes.

At 18°C, we recommend it to accompany important dishes with distinctive flavours.

Organoleptic profile:

Appearance: Just after pouring it has a vibrant, creamy foam with deep purple hues.

Colour: Ruby red with violet hues.

Bouquet: Clear notes of sweet violets that intertwine with hints of red berries and wild blackberries.

Taste: The attack in the mouth immediately appears vibrant and then turns into a pleasant fruity taste with persistent full-body and structured dryness. This Lambrusco is produced through the ancestral method, it may present sediment on the bottom.

