

# LAMBRUSCO mantovano



## Lambrusco Mantovano DOP classico

**Vitigno:** Lambrusco Salamino e Viadanese.

**Temperatura di servizio:** 12 - 14 °C

**Abbinamenti:** consigliato con piatti dai sapori decisi e strutturati, come arrostiti, cotechino, salumi. Ottimo compagno del "bevrin vin" tipico della cucina mantovana. In estate bevuto fresco diventa compagno di paste fredde e piatti estivi.

### Profilo Organolettico:

**Aspetto:** nel bicchiere si presenta con una spuma consistente di tonalità violacea che fa percepire il carattere di questo vino.

**Colore:** rubino intenso con evidenti riflessi violacei che si attenuano per dare spazio alle tonalità di rosso man mano che ci allontana dalla vendemmia.

**Profumo:** al naso appare immediatamente la piacevolezza del vino che si presenta fresco e fruttato con un profumo che esprime semplicità e vitalità.

**Gusto:** l'effervescenza la fa da padrona, il gusto di frutta rossa e la morbidezza sono ben evidenti e invitano a sorseggiare di nuovo questo lambrusco.

## Lambrusco Mantovano DOP classic

**Vine variety:** Lambrusco Salamino and Viadanese.

**Serving temperature:** 12 – 14°C

**Serving suggestions:** recommended with strong and structured flavour dishes, like roasts, cotechino (stuffed pig's trotter), salami. Excellent companion of "bevrin vin" typical in the Mantuan cuisine. In summer served chilled it becomes a companion of cold pasta and summer dishes.

### Organoleptic profile:

**Appearance:** in the glass it has a consistent froth with purplish hues that compliments the character of this wine.

**Colour:** intense ruby red with violet hues that fade to give space to shades of red as time passes from the harvest.

**Bouquet:** to the nose the pleasantness of the wine appears immediately that is fresh and fruity with a scent that expresses simplicity and vitality.

**Taste:** the effervescence is the host, the taste of red fruit and softness are evident and invite you to enjoy this Lambrusco again.

