

# LAMBRUSCO ROSATO



## Lambrusco Rosato DOP classico

**Vitigno:** 100% Lambrusco Ruberti  
**Temperatura di servizio:** 10 - 12° C  
**Abbinamenti Gastronomici:**  
Servito fresco diventa un ottimo compagno di piatti estivi con paste fredde, insalate di farro e salumi. A temperatura ambiente rimane fedele a piatti della tradizione culinaria mantovana.

### Profilo Organolettico:

**ASPETTO:** nel bicchiere si presenta con una spuma vivace e cremosa con tonalità rosa

**COLORE:** rosa vivace

**PROFUMO:** Al naso si notano intensi sentori floreali con 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 corposi persistente

## Lambrusco Rosé DOP classic

**Vine Variety** 100% Lambrusco Ruberti  
**Serving Temperature:** 10 - 12°C  
**Serving Suggestions:** Served chilled it becomes an excellent companion for summer dishes with cold pasta, spelt salads and cold meats. At room temperature, it remains faithful to the traditional Mantuan cuisine.

### Organoleptic profile:

**Appearance:** in the glass it has a sparkling and creamy froth with pink hues

**Colour:** bright pink

**Bouquet:** To the nose it has intense floral aromas with distinct 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

