

Zero

SOLFITI



Lambrusco Zero IGP senza solfiti aggiunti

Vitigno: 100% Maestri

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti Gastronomici:

consigliamo di accompagnarlo con piatti dai sapori decisi e strutturati. Eccellente con salumi grassi, carne alla griglia, arrostiti e primi piatti a base di carne come selvaggina.

Profilo Organolettico:

Aspetto: Appena versato si presenta una vivace spuma evanescente dai riflessi violacei intensi che fa notare subito la giovinezza di questo prodotto.

Colore: questo Lambrusco presenta un colore rosso porpora dai riflessi violacei.

Profumo: Intensi sentori floreali con spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa matura, mora selvatica e marasca.

Gusto: dal gusto molto secco e con un'acidità ben delineata che si amalgama perfettamente con i sentori di frutta che caratterizzano questo vino.

Zero Zero IGP without added sulfites

Vine variety: 100% Maestri

Serving temperature: 10-12°C

Serving Suggestions: we suggest pairing this wine with dishes that have a sharp and well-structured flavour. It is excellent with high-fat cold cuts, grilled meat, roasts and first courses with meat such as game.

Organoleptic Profile:

Appearance: as it is poured, a lively evanescent foam with violet tinges reflects the youth of this wine.

Colour: this Lambrusco is characterised by a purple-red colour with violet tinges.

Bouquet: intense floral nuances with strong elements of violet intertwined with hints of ripe red berry fruits, dewberry and marasca cherry.

Taste: it features a very dry flavour and a well-shaped acidity that perfectly blends with the fruity notes characterising this wine.

