



ANCESTRALE ROSSO

Con Uve Maestri e Ancellotta, abbiamo voluto richiamare la tradizione. Con questo rifermentato in bottiglia possiamo apprezzare un carattere deciso che definisce un vino altamente gastronomico. Il lieve deposito sul fondo, è da considerarsi caratteristica inprescindibile di questo prodotto.



Indicazione Geografica Tipica
Reggio Emilia; Emilia Romagna
Italia



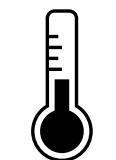
Uvaggio:
85% Lambrusco Maestri
15% Ancellotta



Vinificazione:
Rifermentazione naturale in bottiglia
ad opera di lieviti selezionati



Caratteristiche:
Con un colore rosso carico, questo Lambrusco si differenzia per il suo olfatto lievemente speziato e con note di viola, a cui segue un sapore intenso ma equilibrato.



Temperatura di servizio: 10°/13°



Accostamenti & Occasioni :
Ideale in accostamenti gastronomici, in particolare primi piatti, bolliti e salumi



INGREDIENTI :

ALLERGENI :

- Metabisolfito di potassio / E224

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	Per 100 ml
Energia	290 kJ
	70 kcal
Grassi	0 g
di cui Acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	0 g
di cui Zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

SMALTIMENTO :

- Bottiglia Vetro/ GL70
- Capsula Plastica / PET
- Tappo Acciaio,Metallo / FE40