



SALVADORA ROSATO

Da Uve Marani e Salamino, nasce un fragrante Lambrusco Rosato, un esplosione di note floreali e agrumate che accompagnano un palato morbido e gradevole



Denominazione di Origine Controllata
Reggio Emilia; Emilia Romagna
Italia



Uvaggio:
50% Lambrusco Marani
50% Lambrusco Salamino



Vinificazione:
Metodo Charmat-Martinotti
ad opera di lieviti selezionati



Caratteristiche:
Con un colore rosa intenso, questo Lambrusco si contraddistingue per un sapore fersco ed elegante.



Temperatura di servizio: 6°/8°



Accostamenti & Occasioni:
Ideale in aperitivo o come introduzione al pasto.



INGREDIENTI :

- Poliaspartato / E456

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
- Gabbietta Acciaio, Metallo / FE40
- Tappo Sughero / FOR51