



SALVADORA ROSSO

Da Uve Maestri e Ancellotta, nasce il tradizionale Lambrusco Rosso, un esplosione di frutti che accompagna un palato morbido e gradevole



Denominazione di Origine Controllata
Reggio Emilia; Emilia Romagna
Italia



Uvaggio:
85% Lambrusco Maestri
15% Ancellotta



Vinificazione:
Metodo Charmat-Martinotti
ad opera di lieviti selezionati



Caratteristiche:
Con un colore rosso rubino, questo Lambrusco si contraddistingue per il profumo fruttato ed un sapore morbido ed armonico



Temperatura di servizio: 10°/13°



Accostamenti & Occasioni :
Adatto sia in aperitivo che a tutto pasto.
Ideale con primi piatti di carne e arrostiti



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