



**VITIVINICOLA
FANGAREGGI**

PURO! Lambrusco dell'emilia i.g.p.

Colore rosso rubino, profumo intenso, vinoso e fruttato con sentori di amarena e prugna. Fresco e asciutto al palato, equilibrato con lungo finale.



Temperatura di servizio: 8-10° C

Abbinamenti: Si abbina in modo grandioso ai primi piatti, soprattutto quelli emiliani come Tortellini, Tortelli, Gnocco Fritto e Tigelle con salumi.

Tipologia: Emilia i.g.p.

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione del grappolo.

Presatura di spuma: Metodo martinotti a bassa temperatura.

Alcool: 10,5% vol.

Varietà: 100% Lambrusco Salamino.

Sistema di allevamento: Spalliera.

Resa per ettaro: 120 q.li per ettaro

Periodo di Vendemmia: Seconda metà di settembre.