

Antica  
Cantina Parmigiana

# Carminio

LAMBRUSCO  
amabile



Facile innamorarsi di questo Lambrusco.  
Delizia per i sensi, dolce e fragrante al palato si distingue per gli aromi che sprigiona.  
Difficile resistergli quando abbinato a piatti sapidi e ai salumi della tradizione!



**DENOMINAZIONE:** Lambrusco Emilia IGT  
**TIPOLOGIA:** Vino Frizzante rosso



**VITIGNO:** Lambrusco Salamino Maestri  
Marani  
**PAESE:** Italia  
**REGIONE:** Emilia Romagna



**VINIFICAZIONE:** La pigiatura avviene alla fine di settembre quando le uve lambrusco danno il meglio di sé per colore e sapore. Segue la macerazione per 4 giorni a temperatura bassa la pressatura la pulizia del mosto.



**LAVORAZIONE:** La presa di spuma avviene da mosto per conservare il più possibile gli aromi tipici delle uve di origine.



**VENDEMMIA:** Fine Settembre



**COLORE:** Rosso intenso



**PROFUMO E SAPORE:** Vino dallo spiccato profumo fruttato, gusto morbido, moderatamente dolce.



**ABBINAMENTI:** Si accompagna ottimamente con la cucina emiliana, **ma anche perfetto con i dolci.**



**FORMATO:** Bottiglia Atmosphere 0,750 ml



**GRADAZIONE ALCOLICA:** 8,50 % Vol



**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14/16°C