



CASINA ROSSA

Lambrusco Provincia di Mantova I.G.T.

Caratteristiche

Collocazione geografica vigneti	I vigneti sono siti a 50 metri di altitudine su suolo argilloso
Uve	30% Ancellotta - 40% Ruberti - 30% Salamino
Colore	Rosso rubino
Profumo e Sapore	Gradevole e persistente con sentori di ribes, secco
Temperatura di servizio	14°-18°
Alcol	11% Vol
Ingredienti	Uva, mosto di uve concentrato, antiossidante: acido ascorbico, correttore di acidità: acido citrico, conservante: anidride solforosa , stabilizzanti: gomma arabica e poliaspartato di potassio. Imbottigliato in atmosfera protettiva.

TABELLA NUTRIZIONALE per 100mL

GRASSI	0	g
di cui SATURI	0	g
CARBOIDRATI	0,8	g
di cui ZUCCHERI	0,72	g
FIBRE	0	g
PROTEINE	0	g
SALE	0	g
	Kcal	Kj
	60,7	252,1

TABELLA AMBIENTALE

RIFIUTO	CODICE	RACCOLTA
Bottiglia	GL71	Vetro
Gabbietta	FE40	Alluminio e Metallo
Tappo Sughero	FOR51	Organico

RACCOLTA DIFFERENZIATA - Verifica le disposizioni del tuo Comune

Abbinamenti

Sorbir d'agnoli, tortelli di zucca, risotto alla pilota, insaccati, formaggi e carni rosse.