



LAMBRUSCO IGT MONTY

Caratteristiche

Collocazione geografica vigneti	I vigneti sono siti a 50 m 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
Temperatura di servizio	14°-18°
Alcol	11% Vol
Zuccheri residui	20 gr/l
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	2,7	g
di cui ZUCCHERI	2,5	g
FIBRE	0	g
PROTEINE	0	g
SALE	0	g
	Kcal	Kj
	66,8	278,3

TABELLA AMBIENTALE

RIFIUTO	CODICE	RACCOLTA
Bottiglia	GL70	Vetro
Gabbietta	FE40	Alluminio e Metallo
Tappo Sughero	FOR51	Organico

RACCOLTA DIFFERENZIATA - Verifica le disposizioni del tuo Comune

Abbinamenti

Maggiori informazioni in arrivo.