



LAMBRUSCO AMABILE

Lambrusco Provincia di Mantova I.G.T.

Caratteristiche

Collocazione geografica vigneti	I vigneti sono siti a 50 m di altitudine su suolo argilloso
Uve	40% Ancellotta – 60% Ruberti
Colore	Rosso rubino
Profumo e Sapore	Gradevole e persistente con sentori di ribes
Temperatura di servizio	14°-18°
Alcol	9% Vol
Zuccheri residui:	60 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	6,9	g
di cui ZUCCHERI	6,24	g
FIBRE	0	g
PROTEINE	0	g
SALE	0	g
	Kcal	Kj
	69,1	289,3

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.