



## PJAFÖC (ETICHETTA NERA)

Lambrusco Provincia di Mantova I.G.T.

### Caratteristiche

Collocazione geografica vigneti	I vigneti sono siti a 150 m di altitudine su suolo argilloso
Uve	Lambrusco Ruberti, Lambrusco Salamino, Ancellotta
Colore	Rosso rubino, tendente al granato
Profumo e Sapore	Gradevole e persistente al naso. Vinoso e fruttato con sentori di viola e ribes al palato
Temperatura di servizio	12°-16°
Alcol	11% Vol
Ingredienti	Uva, mosto di uve concentrato, antiossidante: acido ascorbico, correttore di acidità: acido citrico, conservante: <b>anidride solforosa</b> , stabilizzanti: gomma arabica e poliaspartato di potassio. Imbottigliato in atmosfera protettiva.

### TABELLA NUTRIZIONALE per 100mL

GRASSI	0	g
di cui SATURI	0	g
CARBOIDRATI	2,4	g
di cui ZUCCHERI	2,2	g
FIBRE	0	g
PROTEINE	0	g
SALE	0	g
	Kcal	Kj
	67,8	282,1

### 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