VERGILIUS ETICHETTA VIOLA

Lambrusco Provincia di Mantova I.G.T.

Caratteristiche

Collocazione geografica vigneti	I vigneti sono siti a 50 m di altitudine su suolo argilloso
Uve	Lambrusco Ruberti - Lambrusco Salamino, Ancellotta
Colore	Rosso rubino, tendent al granato
Profumo e Sapore	Gradevole e persistente al naso; vinoso e fruttato con sentori di ribes e viola al palato
Temperatura di servizio	12°-16°
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	GL71	Vetro
Gabbietta	FE40	Alluminio e Metallo
Tappo Sughero	FOR51	Organico

RACCOLTA DIFFERENZIATA - Verifica le disposizioni del tuo Comune

Abbinamenti

Carni rosse, sorbir d'agnoli, tortelli di zucca, risotto alla pilota, insaccati e formaggi