

# LAMBRUSCO EMILIA L'OSCURO SEMISECCO

## VINO ROSSO

Perlage fine e persistente con una spuma di colore rosso intenso. Al naso, il lambrusco l'Oscuro semisecco, è caratterizzato da un aroma fruttato di amarena, ciliegia, lampone, mora e sentori speziati.



**PRODUTTORE:** Gaetano Righi

**PROVENIENZA:** Italia

**REGIONE:** Emilia Romagna

**TIPOLOGIA:** Rosso

**DENOMINAZIONE:** Emilia IGT

**VITIGNO:** Lambrusco Maestri, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino

**AROMA:** Amarena, ciliegia, lampone, mora, spezie

**GRADO ALCOLICO:** 10,5% vol

**FORMATO BOTTIGLIA:** 75 cl

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ideale a tutto pasto. Si abbina in particolare con antipasti di salumi vari, primi piatti con sughi di carne, carni bianche e rosse anche bollite e formaggi a media o lunga stagionatura