



LAMBRUSCO PROVINCIA DI MANTOVA IGT "IL BEL ANGELIN" METODO ANCESTRALE



VITIGNO: 80% Lambrusco Ruberti, 20% Ancellotta.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°C



GRADAZIONE ALCOLICA: 11% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Servito fresco (10-12°) diventa un ottimo compagno per piatti estivi e freschi. A 18° C consigliamo di accompagnarlo a piatti importanti dai gusti decisi.



ASPETTO: Appena versato si presenta una vivace spuma cremosa di tonalità viola intenso.



COLORE: Rubino intenso che toni violacei.



PROFUMO: Spiccate note di viola mammola che si intrecciano con sentori di frutta a bacca rossa e mora selvatica.



GUSTO: L'attacco in bocca appare subito effervescente per poi trasformarsi in un piacevole gusto fruttato con corposità persistente e secchezza strutturata. Questo Lambrusco viene prodotto attraverso il metodo ancestrale, può presentare deposito sul fondo.



PREZZO: 8,00€



VINE VARIETY: 80% Lambrusco Ruberti, 20% Ancellotta.



SERVING TEMPERATURE: 10 - 12°C



ALCOHOL CONTENT: 11% Vol.



HARVESTING METHOD: By hand.



SERVING SUGGESTIONS: Served chilled (10-12°) it becomes an excellent companion for fresh summer dishes. At 18°C, we recommend it to accompany important dishes with distinctive flavours.



APPEARANCE: Just after pouring it has a vibrant, creamy foam with deep purple hues.



COLOUR: Ruby red with violet hues.



BOUQUET: Clear notes of sweet violets that intertwine with hints of red berries and wild blackberries.



TASTE: The attack in the mouth immediately appears vibrant and then turns into a pleasant fruity taste with persistent full-body and structured dryness. This Lambrusco is produced through the ancestral method, it may present sediment on the bottom.



PRICE: 8,00€