QUARANTOTTO

Lambrusco provincia di Mantova IGP rosso secco

LEBOVITZ

Chi cerca un vino **leggero, giovane e beverino**, perfetto da degustare sia fuori pasto, sia durante una cena nella trattoria di fiducia o una cena tra amici, può trovare un'ottima risposta nel Lambrusco Quarantotto. Grazie alla non elevata gradazione alcolica e alla sua caratteristica freschezza, questo vino è, infatti, **estremamente versatile** e in grado di abbinarsi facilmente ad aperitivi o piatti dai sapori decisi. Il nome si riferisce alla **battaglia di Governolo** avvenuta il 18 luglio 1848 che ha permesso di riconquistare il paese durante la Prima guerra di Indipendenza italiana.

DESCRIZIONE

14 g/l Residuo zuccherino	11 ml/100ml Grado alcolico
7.3 g/l Acidità	12 °C Temperatura di servizio

UVAGGIO

30% Viadanese	30% Marani
30% Maestri	10% Ancellotta

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive

Rosso rubino luminoso con spuma vivace e persistente.

Olfattive

Dal sentore di viola di campo e amarena, frutti rossi e ribes.

Gustative

Fresco brioso e armonico, dotato di una buona struttura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Un vino da tutto pasto, capace di accompagnare non solo i piatti tipici della tradizione mantovana ma anche ad **abbracciare gusti diversi** grazie alle sue caratteristiche organolettiche. Può essere accostato a tutti i **piatti saporiti** delle varie regioni italiane, come maccheroni al cinghiale, tagliatelle al ragù di coniglio, agnello in umido e faraona al cartoccio. Il nostro Lambrusco si sposa con i piatti dai sapori decisi, che **bilancia ed equilibra** con le sue note acidule.

Codice EAN bott	8026134000312	Codice Pallettizz	A
Capacità bott	0,75l		
Dim bottiglia [dxh]	8cm x 32cm	Cartoni per pallet	21 x 4 = 84
Peso bottiglia	1,2 kg	Pallet	EUR-EPAL 80x120
Codice accisa	W300 22042107	Peso pallet	810kg
		Altezza pallet	150cm
Bott per cartone	6		
Dim cartone [bxwxh]	25cm x 17cm x 33cm		
Peso cartone	7,5kg	Shelf life	2 anni da produzione