

LAMBRUSCO MONTECCHIO AMABILE BRANCO

País de Origem	Itália
Região	Emilia Romagna
Produtor	Bosco Malera
Safra	N. V.
Castas	Lambrusco
Temp. Serviço	7 a 9°C
Guarda	Deve ser consumido em sua juventude. Tempo máximo 2 anos.
Harmonização	Aperitivo Queijos Peixes
Análises	Álcool: 10,8% PH: 3.5 Acidez: 4,8 g/l Açúcares totais: 49,2 g/l
Barrica	Sem estágio em barricas.
Vinificação	Após o desengace e esmagamento, o mosto é colocado em fermentação. Este vinho é obtido por meio de uma rápida separação do mosto e gaseificação por fermentação natural, pelo método Charmat.
Notas de Prova	Vinho de coloração levemente amarelada e de aroma frutado e seco. Notável sabor doce de fruta, fresco e harmônico.



Cód. 18441