



MARCELLO A1-A13-D21

Descrizione:

Gusto: avvolgente, si sviluppa sul volume e chiude ancora sul frutto, finale memorabile

Colore: rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, spuma morbida ed evanescente

Profumo: suadente timbro aromatico, fragrante e fruttato con sentori di marasca, frutti di bosco e note di rosa

Gradazione alcolica: 10,5% vol.

Note tecniche:

Vitigni: 100% Lambrusco Maestri

Età media delle viti: 15 anni

Zona di Produzione: Calicella di Langhirano, Parma

Terreno: calcareo e argilloso

Altitudine: 200-350 mt

Resa di produzione: 120 q/ettaro

Tecnica di vinificazione: charmat lungo

Imballo: 6 bottiglie per cartone

Abbinamenti e Servizio:

Abbinamenti gastronomici: salumi, anolini in brodo, primi piatti, bolliti, stracotti, piatti di pesce lavorati.

Temperatura di servizio: tra i 5 e 10 °C

Formati: 750 ml, 375 ml, 1500 ml

Description:

Taste: wrapping, growing on volume closing again on the fruit, the final is memorable

Color: intense ruby red with violet hues, soft foam and evanescent

Bouquet: aromatic smoothing timbre, fragrant and fruity with hints of cherries, berries and hints of rose hips

Alcohol: 10,5% vol.

Technical notes:

Grape varieties: 100% Lambrusco Maestri

Average age of vineyards: 15 years

Production area: Calicella Langhirano, Parma

Soil: limestone and clay

Altitude: 200-350 mt

Production yield: 120 q / hectare

Vinification: charmat long

Cases: 6 bottles/case

Serving:

Food pairing: cold meats, anolini soup, pasta dishes, stews, casseroles, seafood processed.

Serving temperature: between 5 and 10 °C

Formats: 750 ml, 375 ml, 1500 ml