



## 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