



Lambrusco Tenuta del Castellaro

Lambrusco Tenuta del Castellaro

VINO

Lambrusco Tenuta del Castellaro

VITIGNO

Lambrusco Maestri

LUOGO DI PRODUZIONE

Vigneto Castellaro ad altitudine dai 180-250 slm

VINIFICAZIONE

Pigiatura in rosso, con macerazione e fermentazione a temperatura controllata

GRADO ALCOLICO

11° Vol

COLORE

Rosso rubino

PROFUMI

Fruttato, intenso

METODO

Charmant

SERVITO

10° - 16°

DA ABBINARE A

Salumi, cucina tipica parmigiana, zampone