



*Ronco  
Belvedere*

**LAMBRUSCO**

EMILIA

*Indicazione Geografica Tipica*

*Il Lambrusco Ronco Belvedere viene prodotto seguendo le più rigorose tecniche del metodo charmat.*

*Il vino è di pronta beva e la sua spuma è fine e ricca alla mescolata. Al naso il vino si presenta gradevole e persistente, con un leggero sentore di viola. Al palato risulta asciutto, fruttato, fresco, brioso e gradevolmente armonico.*

*Indicato per accompagnare i piatti tipici della cucina emiliana.. e non solo.*



**Vitigno:**

*Lambrusco Salamino e*

*Lambrusco Marani*

**Zona di produzione:**

*Provincia di Reggio Emilia*

**Gradazione alcolica:**

*11% Vol.*

**Temperatura di servizio:**

*14 - 15° C*

