

Lambrusco I.G.T.

Rosso

DONELLI
1915

Amabile



Disponibile anche secco
Available also Dry



Classificazione	Lambrusco IGT Emilia
Uvaggio	100% lambrusco Marani, lambrusco Maestri, lambrusco Salamino e lambrusco Grasparossa
Vinificazione	In rosso con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale secondo metodo Charmat
Spuma	Fine e persistente
Colore	Rosso rubino intenso
Bouquet	Ampio e persistente, floreale con sentori di fragola
Gusto	Il gusto secco e la spiccata freschezza gli conferiscono grande eleganza. Fruttato e leggermente tannico ha buona sapidità come da tradizione
Temperatura di Servizio	12-14 °C
Abbinamento	Ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana, in particolare tortellini in brodo e cappelletti al ragù. Fantastico con arrostiti di carne e il carrello dei bolliti



Style	Semisweet Sparkling Red
Classification	Lambrusco I.G.T. Emilia
Grapes	100% lambrusco Marani, lambrusco Maestri, lambrusco Salamino e lambrusco Grasparossa
Vinification	Vinified in red, with maceration at a controlled temperature. The taking of froth, extremely slow, comes from a natural re-fermentation according to Charmat method
Foam	Fine and persistent
Color	Rich ruby-red
Bouquet	Great and persistent floral scent with hints of strawberry
Taste	Fruity and persistent. Pleasantly sweet with a nice freshness and well balanced
Service temperature	12-14 °C
Gastronomic Coupling	Ideal to accompany any typical dish from the Emilia's tradition, in particular with tortellini and stuffed pasta. Fantastic with boiled or roasted meats

Lambrusco I.G.T.

Rosé

DONELLI
1915

Amabile



Disponibile anche secco
Available also Dry



Classificazione Uvaggio	Lambrusco IGT Emilia 100% lambrusco Marani, lambrusco Maestri, lambrusco Salamino e lambrusco Grasparossa
Vinificazione	Brevissima macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale secondo metodo Charmat
Spuma	Fine e persistente
Colore	Rosato brillante
Bouquet	Ampio e persistente, con sentori di violetta
Gusto	Il gusto è fruttato, piacevolmente amabile e ben bilanciato dalla piacevole tannicità
Temperatura di Servizio	12-14 °C
Abbinamento	Ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana, in particolare i salumi tipici e primi piatti di pasta. Perfetto sia con le carni rosse che bianche



Style	Semisweet Sparkling Pink
Classification	Lambrusco IGT Emilia
Grapes	100% lambrusco Marani, lambrusco Maestri, lambrusco Salamino e lambrusco Grasparossa
Vinification	Vinified with a short maceration at a controlled temperature. The taking of froth, extremely slow, comes from a natural re-fermentation according to Charmat method
Foam	Fine and persistent
Color	Bright pink
Bouquet	Great and persistent, with hints of red fruits and spices
Taste	Fruity, pleasantly semi-sweet and well balanced by the slight tannin
Service temperature	12-14 °C
Gastronomic Coupling	Ideal to accompany any typical dish from the Emilia's tradition, mainly to preserved meats, salami and pasta. Ideal both with white and red meats

Lambrusco I.G.T.

Bianco

DONELLI
1915

Amabile



*Disponibile anche secco
Available also Dry*



Classificazione	Lambrusco I.G.T. Emilia
Uvaggio	100% lambrusco Marani, lambrusco Maestri, lambrusco Salamino e lambrusco Grasparossa
Vinificazione	In bianco con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale secondo metodo Charmat
Spuma	Fine e persistente
Colore	Giallo paglierino chiaro
Bouquet	Ampio e persistente, floreale
Gusto	Il gusto amabile e la spiccata freschezza gli conferiscono grande eleganza. Fruttato e leggermente tannico ha buona sapidità come da tradizione
Temperatura di Servizio	12-14 °C
Abbinamento	Ideale con specialità della tradizione modenese, ma anche formaggi e crostate di frutta



Style	Semi Sweet Sparkling White
Classification	Lambrusco I.G.T. Emilia
Grapes	100% lambrusco Marani, lambrusco Maestri, lambrusco Salamino e lambrusco Grasparossa
Vinification	Vinified in white, with maceration at a controlled temperature. The taking of froth, extremely slow, comes from a natural re-fermentation according to Charmat method
Foam	Fine and persistent
Color	Pale straw yellow
Bouquet	Great and persistent floral scent with hints of white fruit
Taste	Semi sweet, with nice freshness enhancing the white fruit taste
Service temperature	12-14 °C
Gastronomic Coupling	Perfect with both red and white meat and with dishes of Emilia's traditional cuisine