

# LAMBRUSCO ROSATO QUISTELLO DOC



<b>Uvaggio</b>	ambrusco ruberti, maestri e salamino
<b>Vinificazione</b>	fermentazione naturale in bottiglia a temperatura controllata
<b>Gradazione</b>	10,5%
<b>Temperatura di servizio</b>	14° C
<b>Colore</b>	rosato
<b>Profumo</b>	delicato di violetta
<b>Gusto</b>	secco, delicato e leggermente acidulo
<b>Abbinamento</b>	salumi giovani e stagionati, formaggi giovani, carni alla griglia e piatti tipici della cucina mantovana