



RE RICCARDO GOLD BASSOLI

GOLD

SCHEMA TECNICA

Produzione e Caratteristiche Organolettiche:

Macerazione a temperatura controllata. La pulizia dei mosti, prima della fermentazione, conferisce al Lambrusco Gold le caratteristiche organolettiche che lo rendono unico nel panorama del Lambrusco dell'Emilia.

Le caratteristiche tipiche sono la sua spuma vivace ed evanescente.

Colore:

Il suo colore è rosso intenso.

Profumo:

Il suo profumo è gradevole, floreale e fruttato.

Sapore:

Sapido, armonico, amabile, dolce e di corpo fresco.

Abbinamenti:

Il Lambrusco Gold è l'accompagnamento ideale per i cibi della cucina modenese, famosa in Italia e in tutto il mondo per i suoi piatti ricchi come la pasta, le varietà di carni, e i bolliti genuini e casalinghi. Questo Lambrusco può anche accompagnare il dolci come gli amaretti.

