

L'INTENSO

Lambrusco di Modena D.O.C.

SECCO - DRY



GIACOBAZZI

MODENA



■ **Classificazione:** Lambrusco D.O.C. di Modena
Uvaggio: 40% Lambrusco Grasparossa Castelvetro, 40% Lambrusco Salamino di Santa Croce, 20% Lambrusco Sorbara
Spuma: Fine e generosa
Colore: Rosso vivace
Bouquet: Note fruttate e speziate
Gusto: Dal gusto deciso, corposo e pieno, il Modena si caratterizza come il più Intenso tra i lambruschi
Temperatura di Servizio: 10-12 °C

✦ **Classification:** Lambrusco D.O.C. di Modena
Grapes: 40% Lambrusco Grasparossa Castelvetro, 40% Lambrusco Salamino di Santa Croce, 20% Lambrusco Sorbara
Foam: Fine and persistent
Colors: Intense ruby red
Bouquet: Fruity and floral fragancy
Taste: Fruity and slighty tannic, the Modena is the most Intense among all lambrusco varieties.
Service Temperature: 12-14 °C