



Lambrusco Marco Celotti Tinto

Variedad: Lambrusco

Región:

Este Lambrusco procede de las regiones más renombradas y conocidas, sitas alrededor de la provincia de Mantova (Lombardía)

Cata:

Color rojo rubí con reflejos violeta.
Afrutado y fresco, con notas de ciruelas , fresas y frutos rojos.
Espumoso, fresco, redondo y con notas de frutas persistentes.

Maridaje: Ideal para acompañar todo tipo de platos, especialmente las pastas y recomendado en el aperitivo, ensaladas, carnes frías o quesos ligeros.

Temperatura de servicio: 8-12°C

