

Lambrusco D.O.C.

Sorbara



Secco



Classificazione Uvaggio

Lambrusco Sorbara D.O.C._Secco
90% Lambrusco Sorbara,
10% lambrusco Salamino

Vinificazione

In rosso con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale secondo metodo Charmat
Fine e persistente

Spuma

Colore

Bouquet

Gusto

Rosso rubino chiaro con una spuma rosata
Ampio e persistente, con sentori di frutta rossa
Spiccatamente secco, la piacevole sapidità è ben bilanciata dal fresco corpo fruttato

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

Classification

Grapes

Vinification

Foam

Color

Bouquet

Taste

Service

temperature

Gastronomic

Coupling

Dry Sparkling Red

Lambrusco Sorbara D.O.C.

90% Lambrusco Sorbara,
10% lambrusco Salamino

In red with maceration at a controlled temperature. The fermentation, extremely slow, is by natural refermentation according to the Charmat method

Fine and persistent

Light ruby red with a pink froth

Full and persistent, with hints of red fruit

Distinctly dry, the pleasant flavor is well balanced by the fresh fruity body

12-14 °C

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