

Lambrusco di Sorbara D.O.P.

DONELLI
1915

SCAGLIETTI



Scopri di più su / Read more about
Sergio Scaglietti

<http://www.donellivini.it/scagliettidonelli.html>



Classificazione
Uvaggio

Lambrusco D.O.P.
90% lambrusco di Sorbara
10% lambrusco Salamino

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano, diraspate immediatamente e macerate in serbatoi refrigerati. La fermentazione e la presa di spuma avvengono con metodo Charmat a temperatura controllata

Spuma

Fine e persistente

Colore

Rosso rubino chiaro

Bouquet

Raffinato, ampio ed intenso, con le tipiche nuances di violetta e frutti rossi

Gusto

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 tortellini in brodo e cappelletti al ragù. Fantastico con arrostiti di carne e il carrello dei bolliti



Style
Classification
Grapes

Sparkling Red - DRY
Lambrusco D.O.P.
90% lambrusco di Sorbara
10% lambrusco Salamino

Vinification

The grapes are harvested by hand, de-stemmed immediately and macerated in refrigerated tanks. Fermentation and fermentation take place with the Charmat method at controlled temperature

Foam

Fine and persistent

Color

Light ruby-red

Bouquet

Great and persistent floral scent with hints of violet and red fruits

Taste

Fruity and persistent. Dry with a nice freshness and well balanced

Service temperature

12-14 °C

Gastronomic Coupling

Ideal to accompany any typical dish from the Emilia's tradition, in particular with tortellini and stuffed pasta. Fantastic with boiled or roasted meats