



LAMBRUSCO D.O.C. DI SORBARA

~ rosso frizzante secco ~





LAMBRUSCO D.O.C. DI SORBARA

~ rosso frizzante secco ~

Scheda Prodotto :












TIPOLOGIA	rosso frizzante secco
CLASSIFICAZIONE	lambrusco D.O.C. di Sorbara
AREA DI PRODUZIONE	comuni di Bastiglia, Nonantola, Bomporto tutti nella provincia di Modena
TERRENO	alluvionale sciolto e sabbioso
UVAGGIO	80% lambrusco di Sorbara 20% lambrusco Salamino
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato, G.D.C.
EPOCA DI RACCOLTA	fine Settembre, inizio Ottobre
VINIFICAZIONE	in rosso con brevissima macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale metodo Charmat
SPUMA	fine, evanescente, rosata
COLORE	rosso rubino chiaro con riflessi rosati
PROFUMO	fine ed elegante con sentori di tipici di violetta
SAPORE	spiccatamente secco e di corpo molto semplice, è esaltato dalla piacevole sapidità che unitamente alla freschezza gli conferiscono grande eleganza
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-16 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana, in particolare tortellini e passatelli in brodo. Straordinario con il carrello dei bolliti e degli arrosti. Il corpo semplice ed elegante lo rendono molto adatto anche ai piatti a base di pesce



LAMBRUSCO D.O.C. DI SORBARA

~ rosso frizzante secco ~

Dati Logistici :

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	n. 	kg 	cm 		
750	6	22,6x17,0x31,5h	7,650	4,500	105 (5x21)	803,25	173	8008920000058	18008920114097
750	12	33,5x24,5x31,5h	15,300	9,000	50 (5x10)	765,00	173	8008920000058	18008920114103
1.500	6	33,1x21,6x33,1h	13,600	9,000	60 (5x12)	816,00	181	8008920101496	18008920114110