



LAMBRUSCO D.O.C. DI SORBARA - BOTTIGLIA SCAGLIETTI

~ rosso frizzante secco ~





LAMBRUSCO D.O.C. DI SORBARA - BOTTIGLIA SCAGLIETTI

~ rosso frizzante secco ~

Scheda Prodotto :












TIPOLOGIA	rosso frizzante secco
CLASSIFICAZIONE	lambrusco D.O.C. di Sorbara
AREA DI PRODUZIONE	vigneto storico Verdetta a Sorbara
TERRENO	alluvionale sciolto e sabbioso
UVAGGIO	90% lambrusco di Sorbara 10% 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, di colore rosa
COLORE	rosso rubino chiaro con riflessi rosati
PROFUMO	raffinato ed elegante, con sentori di tipici di violetta
SAPORE	spiccatamente secco 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.



LAMBRUSCO D.O.C. DI SORBARA - BOTTIGLIA SCAGLIETTI

~ rosso frizzante secco ~

Dati Logistici :

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	n. 	 kg	 cm		
750	6	28x19x32,5h	9,000	4,500	70 (7x10)	720,00	175	8008920309045	