

ANTEPRIMA

Rosso frizzante semi secco



LAMBRUSCO DI SORBARA DOP

È il vino di presentazione della nuova annata. Il primo a raccontare la qualità, le stagioni e le esposizioni delle uve nei campi. Si presenta rosso rubino, con un leggero riflesso violaceo, è limpido con un discreto corpo ed una spuma persistente e cremosa.

Al palato è morbido, semisecco e abbastanza caldo lasciando sentori di vinosità, di fragoline selvatiche e mirtilli.

All'olfatto ha un'ottima intensità ed una bellissima complessità con sentori floreali come la viola e la rosellina di siepe. Sentori di frutta rossa, frutti di bosco, more, lampone, la ciliegia e la fragolina selvatica.



Abbinamenti enogastronomici: primi piatti con sentori dolci come i tortelli di zucca conditi con ragù di salsiccia, lasagna alle verdure e con gnocco, tigelle e salumi tipici della zona. Un connubio perfetto è con le caldarroste o con una buona crostata di ciliegie o frutti di bosco.

Servire a 10° C.



DATI TECNICI

Vitigno: Lambrusco di Sorbara 100%

Area di produzione: Comune di Bomporto (MO)

Gradazione alcolica: 10.50%

Zuccheri: 24 gr/l



DATI LOGISTICI

CAPACITÀ	0.75 L
CARTONE	6 BOTTIGLIE
COD.EAN BOTTIGLIA	8032692590103

CARTONE	
DIMENSIONI	26x18x33 cm
PESO	8,81 kg

PALLET	
CARTONI	95 (19x5)
DIMENSIONI	120x80x180 cm