

# RIFERMENTATO

Rosso frizzante secco



## LAMBRUSCO DI SORBARA DOP

*Potete assaporare l'antica tradizione del Lambrusco di Sorbara prodotto con il vecchio metodo ancestrale in uso nella nostra Cantina fino agli anni Settanta/Ottanta. Unica e autentica rarità che prevede la rifermentazione in bottiglia. Si presenta rosso rubino, limpido, di buon corpo e con una spuma briosa ed evanescente.*

**Il gusto** è secco, caldo ed abbastanza morbido. Fresco e sapido lasciando al palato sentori floreali e di marasco ed una buona acidità.

**All'olfatto** ha una buona intensità e una buona complessità con sentori di frutta rossa: ribes lamponi e di confettura, marmellata e sentori floreali come la rosa canina.



**Abbinamenti enogastronomici:** alla cucina emiliana molto ricca e succulenta. Primi piatti come tortellini in brodo, tagliatelle al ragù. Secondi piatti tipici della tradizione come lo zampone con fagioloni, costine, pancetta e salsiccia alla griglia.

Servire a 12° C.



## DATI TECNICI

**Vitigno:** Lambrusco di Sorbara 100%

**Area di produzione:** Comune di Bomporto (MO)

**Grado alcolico:** 11.50% VOL

**Zuccheri:** 4 gr/l



## DATI LOGISTICI

<b>CAPACITÀ</b>	<b>0.75 L</b>
CARTONE	6 BOTTIGLIE
COD.EAN BOTTIGLIA	8032692590110

CARTONE	
DIMENSIONE	26x18x33 cm
PESO	9,45 kg

PALLET	
CARTONI	95 (19x5)
DIMENSIONI	120x80x180 cm