

VALENTINA

Rosato spumante brut



LAMBRUSCO DI SORBARA DOP

Selezione di uve Lambrusco di Sorbara con una produzione limitata per ettaro. Vino fresco, ideale per un'aperitivo ma anche da accompagnare a piatti di pesce. Si presenta con un bellissimo colore rosa cerasuolo, limpido e consistente con una spuma di colore rosa antico, compatta e persistente.

Il gusto è secco, morbido, fresco e sapido di buona struttura, lascia il palato profumato da sensazioni floreali in primo piano.

All'olfatto si denotano profumi delicati e fini che ricordano nella frutta rossa, il ribes, la fragola, la ciliegia. Nel floreale vi riporta profumi di violetta e rosellina di siepe, con una leggera vinosità.



Abbinamenti enogastronomici: come aperitivo a bruschette con pomodorini e cozze, con salumi, primi piatti di pesce sia di lago che di fiume, branzino in crosta di sale, zuppa di pesce, caciucco all'elbana, gambero alla catalana.

Servire a 10° C.



DATI TECNICI

Vitigno: Lambrusco di Sorbara 100%

Area di produzione: Comune di Bomporto (MO)

Gradazione alcolica: 11% VOL

Zuccheri: 12 gr/l



DATI LOGISTICI

CAPACITÀ	0.75 L
CARTONE	6 BOTTIGLIE
COD. EAN BOTTIGLIA	8032692590219

CARTONE	
DIMENSIONE	28,5x33x19,5 cm
PESO	9,50 kg

PALLET	
CARTONI PER PALLET	80 (16x5)
DIMENSIONI	120x80x180 cm