

# 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

<b>CAPACITÀ</b>	<b>0.75 L</b>
CARTONE	6 BOTTIGLIE
COD.EAN BOTTIGLIA	8032692590103

CARTONE	
DIMENSIONE	24x32x17 cm
PESO	7,50 kg

PALLET	
CARTONI PER PALLET	95 (19x5)
DIMENSIONI	120x80x175 cm