

ROSÀ

Rosato spumante Brut

Linea ESSENZE IN PUREZZA



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: 14 gr/l



DATI LOGISTICI

CAPACITÀ	0.75 L
CARTONE	6 BOTTIGLIE
COD. EAN BOTTIGLIA	8032692590165

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

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