

CENTO ANNI

Metodo Classico 36 mesi



LAMBRUSCO DI SORBARA

Color corallo con riflessi ramati. Ha un perlage molto fine e persistente con una spuma evanescente.

Al gusto si sente la frutta rossa matura, il ribes ed un agrumato di pompelmo rosa e marasca. E' secco con una bellissima acidità e freschezza.

All'olfatto abbiamo sentori minerali, agrumati con floreale di rosa canina ed una finale di cipria e lieviti.



Abbinamenti enogastronomici: Da abbinare a passatelli con frutti di mare, zampone con purè.

Servire a 10° C.



DATI TECNICI

Vitigno: Lambrusco di Sorbara 100%

Area di produzione: Frazione di Sorbara
(Comune di Bomporto - MO)

Gradazione alcolica: 11,5 % VOL

Zuccheri: 5 gr/l



DATI LOGISTICI

CAPACITÀ	0.75 L
CARTONE	6 BOTTIGLIE
COD. EAN BOTTIGLIA	xxxxxxxxxxx
CARTONE	
DIMENSIONE	28,5x33x19,5 cm
PESO	9,50 kg
PALLET	
CARTONI PER PALLET	80 (16x5)
DIMENSIONI	120x80x180 cm