

Carezza

Metodo Classico da uve Lambrusco di Sorbara



Colore: rosa intenso con perlage
Profumo: note di fragola, lampone, frutta rossa
Palato: asciutto, fruttato, vibrante
Spuma: molto fine e persistente

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. fungo
Classificazione: Lambrusco Modena DOC Secco
Area di produzione: Modena
Località: Soliera
Sistema di allevamento: cordone speronato
Produzione massima per ettaro: kg. 9.000
Tipo di terreno: argilloso
Zuccheri: 6 g/l.
Acidità totale: 7 g/l.
Acidità volatile: 0,2 g/l.

Anno vendemmia: NV

Contenuto alcolico: 12% vol.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Vitigno: Lambrusco di Sorbara

Invecchiamento: Da bersi giovane con un massimo di durata di 1 o 2 anni

Abbinamenti

Cucina Emiliana

Parmigiano Reggiano 24-30 mesi, erbazzone, prosciutto crudo 24-30 mesi, salumi tipici.

Cucina Nazionale

Spaghetti con le vongole, ostriche.

Cucina Internazionale

Sushi, quesadilla, cozze fritte, paella.

Cucina di Casa Medici

Spaghetti con speck, zucchine e fiori di zucca.

Cucina Vegetariana

Coconut Curry thailandese vegetariano.

