

## Phermento

Lambrusco di Sorbara DOC Secco  
(Rifermentato in bottiglia)



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

### Scheda tecnica

**Bottiglia:** 0,75 l. tappo corona  
**Classificazione:** Lambrusco di Sorbara DOC Secco  
(Rifermentato in Bottiglia)  
**Area di produzione:** Modena  
**Località:** Soliera  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato  
**Produzione massima per ettaro:** kg. 9.000  
**Tipo di terreno:** sabbioso  
**Zuccheri:** 0,50 g/l.  
**Acidità totale:** 7,40 g/l.  
**Acidità volatile:** 0,30 g/l.

**Anno vendemmia:** 2021

**Contenuto alcolico:** 11,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10° C

**Vitigno:** Lambrusco di Sorbara

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

### Abbinamenti

Ideale con salumi, frittiture vegetali e di pesce