

Quercioli Sorbara

Lambrusco DOC Secco



Colore: rosso vivace poco intenso.

Profumo: gradevole e persistente con sentore di viola.

Palato: asciutto, fruttato, fresco e brioso.

Spuma: fine e ricca alla mescolta.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. fungo

Classificazione: vino rosso frizzante secco a fermentazione naturale

Area di produzione: provincia nord di Modena

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione massima per ettaro: kg. 16.000

Zuccheri: 12 g/l.

Acidità totale: 8,00 g/l. (valore indicativo medio)

Acidità volatile: 0,35 g/l. (valore indicativo medio)

Anno vendemmia: NV

Contenuto alcolico: 11% vol.

Temperatura di servizio: 14 - 15° C

Vitigno: Lambrusco di Sorbara

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

Abbinamenti

Indicato per accompagnare i piatti tipici della cucina Emiliana.