

## 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 miscita.

### Scheda tecnica

**Bottiglia:** 0,75 l. fungo  
**Classificazione:** vino rosso frizzante secco a fermentazione in serbatoio di acciaio inox  
**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.

