

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.

