

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: 1,6 g/l.
Acidità totale: 6,30 g/l.
Acidità volatile: 0,35 g/l.

Anno vendemmia: 2023

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

Cucina emiliana

Gnocco e tigelle, tagliere di salumi e formaggi

Cucina nazionale

Spaghetto allo scoglio, fritto misto e gamberi in pasta kataifi

Cucina vegetariana

Fiori di zucca in pastella, carbonara di asparagi

Cucina internazionale

tempura di pesce o vegetale

