MEDICI ERMETE & FIGLI srl
Via Isacco Newton, 13/a
42124 Gaida di Reggio Emilia - ITALY
Phone: + 39 0522 942135 / +39 0522 947182
Mail: info@medici.it

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

Anno vendemmia: 2024
Contenuto alcolico: 11,5% vol.
Temperatura di servizio: 8 - 10° C
Vitigno: Lambrusco di Sorbara
Invecchiamento: Da bersi giovane in 3/5 anni

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 g/l.
Acidità totale: 7 g/l.
Acidità volatile: 0,2 g/l.

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

CANTINA SOSTENIBILE 3E EQUALITAS