

Carezza

Lambrusco di Sorbara DOC Spumante Metodo Classico brut



Colore: rosa intenso con perlage
Profumo: note di fragola, lampone, frutta rossa
Palato: asciutto, fruttato, vibrante
Spuma: molto fine e persistente

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. fungo
Classificazione: Lambrusco di Sorbara DOC brut
Area di produzione: Modena
Località: Soliera
Sistema di allevamento: cordone speronato
Produzione massima per ettaro: kg. 9.000
Tipo di terreno: argilloso
Fermentazione: metodo tradizionale in bottiglia (20 mesi sui lieviti)
Zuccheri: 6 g/l.
Acidità totale: 7 g/l.
Acidità volatile: 0,2 g/l.

Anno vendemmia: NV
Contenuto alcolico: 12% vol.
Temperatura di servizio: 6-8° C
Vitigno: Lambrusco di Sorbara
Invecchiamento: Da bersi in 3/5 anni

Abbinamenti

Cucina Emiliana

Parmigiano Reggiano 24-30 mesi, erbazzone, prosciutto crudo 24-30 mesi, salumi tipici.

Cucina Nazionale

Spaghetti con le vongole, ostriche.

Cucina Internazionale

Sushi, quesadilla, cozze fritte, paella.

Cucina di Casa Medici

Spaghetti con speck, zucchine e fiori di zucca.

Cucina Vegetariana

Coconut Curry thailandese vegetariano.

