

DANTE

Rosso frizzante secco



LAMBRUSCO DI SORBARA DOP

Un Lambrusco in purezza ottenuto da una selezione di uve 100% Lambrusco di Sorbara provenienti dal Podere Ca' Bianca. Si presenta rosso rubino, limpido e consistente con una bellissima spuma violacea, compatta e briosa.

Il gusto è secco, caldo, morbido, fresco e sapido. È un vino con una corrispondenza gusto-olfattiva perfetta, i sentori fruttati e floreali che troviamo all'olfattivo si ritrovano anche al gustativo.

All'olfatto è intenso e complesso con dei bellissimi profumi fruttati come ribes, fragolina di bosco, ciliegie ed amarene. Ha sentori floreali molto fini ed eleganti come la rosa canina e la violetta.



Abbinamenti enogastronomici: cucina locale tra cui salumi, prosciutto, coppa, pancetta. Primi piatti come tortelloni di zucca o ricotta, maccheroni al pettine con sugo di anatra o galletto. Secondi piatti come arrostiti, carne di maiale alla griglia e al carrello dei bolliti.

Servire a 12° C.



DATI TECNICI

Vitigno: Lambrusco di Sorbara 100%

Area di produzione: Comune di Bomporto (MO)

Gradazione Alcolica: 11% VOL

Zuccheri: 12 gr/l



DATI LOGISTICI

CAPACITÀ	0.75 L
CARTONE	6 BOTTIGLIE
COD. EAN BOTTIGLIA	8032692590189

CARTONE	
DIMENSIONE	28,5x33x19,5 cm
PESO	9,50 kg

PALLET	
CARTONI PER PALLET	80 (16x5)
DIMENSIONI	120x80x180 cm