

LAMBRUSCO CENT'ANNI

Metodo Classico 36 mesi



LAMBRUSCO DI SORBARA DOP

Color corallo con riflessi ramati. Ha un perlage molto fine e persistente con una spuma evanescente.

Il gusto si sente la frutta rossa matura, il ribes ed un agrumato di pompelmo rosa e marasca. E' secco con una bellissima acidità e freschezza.

All'olfatto abbiamo sentori minerali, agrumati con floreale di rosa canina ed una finale di cipria e lieviti.

Abbinamenti enogastronomici: Da abbinare a passatelli con frutti di mare, zampone con purè.

Servire a 10° C.



DATI TECNICI

Vitigno: Lambrusco di Sorbara 100%

Area di produzione: Comune di Sorbara (MO)

Grado alcolico: 11.50% VOL

Zuccheri: 5 gr/l



DATI LOGISTICI

CAPACITÀ
CARTONE

0.75 L
6 BOTTIGLIE