

Lambrusco D.O.C.

Modena



Secco



| | |
|--------------------------------|--|
| Classificazione | Lambrusco Reggiano D.O.C. |
| Uvaggio | 40% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, 40% Lambrusco Salamino di Santa Croce, 20% Lambrusco Sorbara |
| Vinificazione | In rosso con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale secondo metodo Charmat |
| Spuma | Fine e persistente |
| Colore | Rosso rubino intenso |
| Bouquet | Ampio e persistente, floreale con sentori di fragola |
| Gusto | Il gusto secco e la spiccata freschezza gli conferiscono grande eleganza. Fruttato e leggermente tannico ha buona sapidità come da tradizione |
| Temperatura di Servizio | 12-14 °C |
| Abbinamento | Ideale con specialità della tradizione modenese, ma anche formaggi e crostate di frutta |



| | |
|-----------------------------|---|
| Style | Dry Sparkling Red |
| Classification | Lambrusco Modena D.O.C. |
| Grapes | 40% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, 40% Lambrusco Salamino di Santa Croce, 20% Lambrusco Sorbara |
| Vinification | Vinified in red, with maceration at a controlled temperature. The taking of froth, extremely slow, comes from a natural re-fermentation according to Charmat method |
| Foam | Fine and persistent |
| Color | Rich ruby-red |
| Bouquet | Great and persistent floral scent with hints of red fruit |
| Taste | Dry and sapid, with nice freshness enhancing the red fruit taste |
| Service temperature | 12-14 °C |
| Gastronomic Coupling | Perfect with both red and white meat and with dishes of Emilia's traditional cuisine |