



LAMBRUSCO D.O.P. DI SORBARA - BOTTIGLIA SCAGLIETTI

~ rosso spumante BRUT ~





LAMBRUSCO D.O.P. DI SORBARA - BOTTIGLIA SCAGLIETTI

~ rosso spumante BRUT ~

Scheda Prodotto :












TIPOLOGIA	rosso spumante BRUT
CLASSIFICAZIONE	lambrusco D.O.P. di Sorbara
AREA DI PRODUZIONE	vigneto storico Verdeta a Sorbara
TERRENO	alluvionale sciolto e sabbioso
UVAGGIO	90% lambrusco di Sorbara 10% lambrusco Salamino
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato, G.D.C.
EPOCA DI RACCOLTA	Settembre, inizio Ottobre
VINIFICAZIONE	le uve vengono raccolte a mano, diraspate immediatamente e macerate in serbatoi refrigerati. La fermentazione e la presa di spuma avvengono con metodo Charmat a temperatura controllata
SPUMA	fine, evanescente, di colore rosa
COLORE	rosso rubino chiaro con riflessi rosati
PROFUMO	raffinato, ampio ed intenso, con le tipiche nuances di violetta e frutti rossi
SAPORE	spiccatamente secco, la piacevole sapidità è ben bilanciata dal fresco corpo fruttato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-16 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	eccellente con pasta, tortellini, carrello dei bolliti e tutti i piatti della tradizione emiliana. Risulta particolarmente gradevole anche come aperitivo



LAMBRUSCO D.O.P. DI SORBARA - BOTTIGLIA SCAGLIETTI

~ rosso spumante BRUT ~

Dati Logistici :

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	n. 	 kg	 cm		
750	6	28x19x32,5h	9,000	4,500	70 (7x10)	720,00	175	8008920309045	