

Lambrusco Sorbara

DOC Secco 75 cl



GAETANO
RIGHI

GAETANO
RIGHI

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

LE UVE:

Lambrusco Sorbara.

PROVENIENZA:

Le uve provengono dai vigneti posti nelle zone viticole al centro della provincia di Modena, nei comuni di Sorbara e limitrofi.

IL VINO:

Spuma vivace ed evanescente; colore rosso rubino tenue, profumo intenso e piacevole con odore che ricorda le violette. Sapore secco, di corpo fresco, armonico.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ideale come aperitivo e da tutto pasto. Si abbina con antipasti di salumi vari, primi piatti (tortellini, tagliatelle) secondi di carne e insaccati della tradizione emiliana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12°C.

ALCOHOL CONTENT:

11% vol.

GRAPES:

Lambrusco Sorbara.

ORIGIN:

The grapes come from vineyards located in the center of the Province of Modena, precisely in the municipality of Sorbara and neighboring areas.

THE WINE:

A lively and elegant mousse; pale ruby red color, with an intense and attractive nose which is reminiscent of violets. Dry, fresh and well-balanced on the palate.

SERVING SUGGESTIONS:

Ideal as an aperitif and throughout the meal. It goes well with cold cuts, pasta (tortellini, tagliatelle), meat and traditional Emilian sausages.

SERVING TEMPERATURE:

10-12 °C.