

## Lambrusco di Sorbara Premium

Doc Secco 75 cl



# RIGHI

### GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

### LE UVE

Lambrusco di 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.

### THE GRAPES

Lambrusco of Sorbara

### ORIGIN

The grapes come from vineyards located in the center of the Province of Modena in Sorbara and the 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

CANTINE RIUNITE & CIV

Via Brodolini n. 24 - 42040 Campegine (RE) -

Tel: +39 0522 905711 Fax: +39 0522 905778 - info@riuniteciv.it