

# Lambrusco di Sorbara

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 GASTRONOMICI

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 di Sorbara

## ORIGIN

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.

## 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 sausages.

## SERVING TEMPERATURE

10-12°C.