

Spumante di Lambrusco Rosato Modena DOC

DOC Secco Extra Dry 75 cl



RIGHI

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

LE UVE

Lambrusco Grasparossa

Lambrusco Sorbara

PROVENIENZA

Le uve provengono dai vigneti posti nelle zone viticole al centro della provincia di Modena nei comuni di Sorbara e limitrofi e nell'area collinare di Castelvetro.

IL VINO

Il profumo del Sorbara con la struttura del Grasparossa consente di preparare una cuvée particolarmente equilibrata. Ne deriva un vino spumante con un perlage fine e persistente ed una spuma di colore rosato poco intenso. Particolarmente affascinante è il colore, rosato mediamente intenso, caratterizzato dal tipico odore floreale di viola e rosa conferito dal vitigno Sorbara arricchito da note fruttate di ciliegia mora e mirtillo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale come aperitivo e da tutto pasto. Si abbina in particolare con antipasti leggeri e di pesce, piatti freddi, risotti, carni bianche, pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

ALCOHOL CONTENT

11% vol.

THE GRAPES

Lambrusco Grasparossa

Lambrusco Sorbara

ORIGIN

Hills and foothills around Castelvetro and Sorbara.

THE WINE

The fragrance of the Sorbara combined with the structure of Ggrasparossa make this cuvée particularly well-balanced. The result is a sparkling wine with a fine and persistent perlage and a pale pink mousse. Its moderately intense rosé color is particularly attractive. The wine is characterized by the typical fragrance of violets and roses that come from the Sorbara grape and enriched by fruity notes of cherry, blackberry, and blueberry.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal as an aperitif and throughout the meal. It goes especially well with fish and other light appetizers, cold dishes, risottos, white meats, fish, and shellfish.

SERVING TEMPERATURE

8-10°C