



## Lambrusco di Sorbara DOC 2023

### Vino Spumante Brut, Zucchi

<b>Type</b>	Schaumwein
<b>Cépages</b>	Lambrusco di Sorbara
<b>Producteur</b>	Azienda Agricola Zucchi
<b>Expansion</b>	Charmat Verfahren
<b>Température de service</b>	7 bis 9 Grad Celsius
<b>Prêt à boire</b>	innert zwei Jahren nach der Ernte
<b>Teneur en alcool</b>	11.5 %
<b>Allergènes</b>	Kann Sulfite enthalten
<b>Numéro d'article</b>	44100723

## Beschreibung

Handlese. Fermentation mit der Charmat Methode während 4 Wochen bei 14 bis 16 Grad Celsius. Dieser trockene Lambrusco zeigt das Potential der Sorbara Traube. Helles Rubinrot. Feine Perlage. Breite Aromenpalette von roten Früchten wie Kirschen und Erdbeeren. Am Gaumen schöne Balance zwischen Säure und Tanninen. Passt sowohl als Aperitif als auch als Begleiter zu Spezialitäten aus der Emilia Romagna wie Parmeggiano Reggiano, Salami oder Rohschinken. Ein trinkiger Wein mit wenig Alkohol, der Lust auf mehr macht.