



Lambrusco di Sorbara DOC 2023

Vino Spumante Brut, Zucchi

Typ	Schaumwein
Traubensorten	Lambrusco di Sorbara
Produzent	Azienda Agricola Zucchi
Ausbau	Charmat Verfahren
Ausschanktemperatur	7 bis 9 Grad Celsius
Trinkreife	innert zwei Jahren nach der Ernte
Alkoholgehalt	11.5 %
Allergene	Kann Sulfite enthalten
Artikelnummer	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.