

LAMBRUSCO

RIFERMENTAZIONE METODO ANCESTRALE



Classificazione
Uvaggio
Vinificazione

Metodo Ancestrale
100% Lambrusco di Sorbara
Sorbara in purezza vinificato secondo il Metodo Ancestrale. Vendemmia manuale dei grappoli migliori del nostro vigneto di Nonantola in Via Rebecchi 72. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. La presa di spuma avviene per rifermentazione naturale all'interno di ogni singola bottiglia grazie ai propri zuccheri residui.

Spuma
Colore
Bouquet

Fine, evanescente, rosata
Rosso rubino con riflessi granati
Fruttato e floreale, con sentori di crosta di pane e nocciola

Gusto
Temperatura di Servizio
Abbinamento

Minerale e ben bilanciato
8-10 °C

Ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana, in particolare tortellini e passatelli in brodo. Straordinario con il carrello dei bolliti e degli arrostiti. Fine e di grande eleganza, risulta molto adatto all'abbinamento con piatti a base di pesce.



Style
Classification
Grapes
Vinification

Dry Sparkling Red, Ancestral Method
Lambrusco D.O.C. Sorbara
100% Lambrusco di Sorbara
The best bunches are selected and collected by hand from our vineyard located in Via Rebecchi 72. After a soft crushing, takes place the first fermentation at a controlled temperature. The taking of foam is by in-bottle natural fermentation thanks to the inner residual sugars. Not being performed any disgorging, the yeasts sediment create the so-called bottom.

Foam
Color
Bouquet

Fine, evanescent, pale pink colour
Light ruby-red, turbid
Interesting notes of wild strawberries and red currants, geranium fruits and bread crust
Pleasantly sapid and fruity, with a fresh and dry final note

Taste
Service temperature
Gastronomic Coupling

8-10 °C
Perfect when matching dishes of Emilia's traditional cuisine. Extraordinary with boiled and roasted meats. Outstanding and surprising with fish