

Lambrusco di Sorbara "Remigio 101"



In onore di Remigio Medici il capostipite

VITIGNO DI ORIGINE 100% LAMBRUSCO SORBARA D.O.P. IN PUREZZA

CARATTERISTICA ROSSO SECCO FRIZZANTE

VINIFICAZIONE IN ROSATO CON BREVE MACERAZIONE

MONOFERMENTAZIONE NATURALE

LA CARATTERISTICA PRINCIPALE E' L'OTTENIMENTO ATTRAVERSO **UNA UNICA** LUNGHISSIMA E LENTA **MONOFERMENTAZIONE NATURALE** DA MOSTO A VINO FINITO ,CON LIEVITI SELEZIONATI, A 18°C DI TEMPERATURA CHE CONFERISCE UN GUSTO PARTICOLARE ED UNICO.

TIPO SECCO 10-11 G/L ZUCCHERO

GRADO 11% VOL

COLORE ROSATO VIVACE

SAPORE SECCO,ASPRIGNO,MINERALE,ASCIUTTO

PROFUMO VELLUTATO,INTENSO E FRUTTATO

SPUMA FINE E PERSISTENTE

TERRITORIO MODENA

EPOCA DI RACCOLTA SETTEMBRE – OTTOBRE

CONSUMO ENTRO 2 ANNI

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6 – 8° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: PASTA, TORTELLINI, BOLLITI E SALUMI .OTTIMO ANCHE COME APERITIVO

