



LAMBRUSCO SECCO

SCHEDA TECNICA

Denominazione	Emilia Igt Lambrusco Rosso Secco
Vitigni	Lambrusco
Gradazione	11% vol
Residuo zuccherino	13 g/l
Temperatura di servizio	8-10°C
Formato bottiglia	Champagnotta Speciale 0,75 l
Tecnologia di produzione	Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura di 23°C, il vino esaurisce la sua fermentazione lentamente a 18°C per mantenere inalterati i suoi aromi fruttati. Poi la rifermentazione in autoclave conferisce a questo vino una delicata e tipica effervescenza

ANALISI SENSORIALE

Colore	Rosso rubino con note violacee, la spuma evidente e piacevole colma il calice
Profumo	Fragrante con sentori di frutta rossa
Sapore	Fruttato, soffice e fresco
Abbinamenti	Ideali con piatti della tradizione italiana: affettati, primi piatti gustosi, carne e bolliti



BORGOFULVIA