

Cantine in Novellara dal



SORBARA SPUMANTE BRUT 1925

LAMBRUSCO DI SORBARA DOP

Zona di produzione: Provincia di Reggio Emilia

Località: Novellara

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: lambrusco di Sorbara 100% Classificazione: vino spumante Caratteristiche: rosé spumante brut Fermentazione: lenta metodo Charmat

Contenuto alcolico: 11 % Vol.

Acidità: 7,5 g/l Zuccheri: 9 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato chiaretto, carico e brillante

Profumo: sentore di fragoline di bosco, pompelmo rosa e violetta **Gusto:** di spiccata freschezza e sapidità, piacevolmente elegante

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

Bottiglie da 0,750 I: cartoni da 6 bottiglie **Tipo di Bottiglia:** Tiziano Spumante

COME DEGUSTARLO AL MEGLIO

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 18 mesi

Temperatura di servizio: 6-8° C Tipo di bicchiere: Flute ampio



ABBINAMENTI







Antipasti



Primi di pesce



Secondi di pesce



Sushi



Carni bianche



Pizza

