BRUMALE

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC FRIZZANTE SECCO

INFORMAZIONI TECNICHE

VARIETÁ
Lambrusco di Sorbara 85%
altre varietà di Lambrusco 15%

ALCOHOL
11%

AREA
Emilia

SUPERFICIE
Pianura

ALTITUDINE
0 m

TIPO DEL SUOLO
Argilloso

DENSITÁ DEL SUOLO
3.000 - 6.000 piante/ettaro

TECNICA VITICOLA
Guyot doppio, GDC

PERIODO DI VENDEMMIA
Settembre

NOTE DEGUSTATIVE

Rosato ciliegia intenso.

Fresco, frizzante con un bel retrogusto di frutti rossi e una vena piacevolmente acidula, persistente.

Profumi tipici di fragolina di bosco e viole fresche.

Abbinare con piatti ricchi, come una Lasagna Bolognese o del coniglio arrosto.

Le uve vengono raccolte manualmente e meccanicamente, quindi vengono diraspate e pigiate. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a 15-17°C e dura 10 giorni. La presa di spuma in autoclave dura 15 giorni.

REGIONE
EMILIA - ROMAGNA