

# MANFREINA



Denomination: Lambrusco of Sorbara DOP "MANFREINA"

Tipology: sparkling rosé wine.

Vinification: soft pressing of the grapes.

Fermentation at controlled temperature and additional of selected yeast. Second fermentation in "cuve close".

Grapes: Lambrusco of Sorbara.

Plant system: Guyot.

Soil: clay and sandy.

Colour: peach Rose with a fine froth and rich in wine.

Aroma: notes of violet, cherry and raspberry.

Taste: silky and intense with non-cloying acidity.

*Perfect as an aperitif, it goes well with pizza and refined dishes based on fish, shellfish and delicate appetizers!*

Alcoholic graduation: 11% VOL

Serving temperature: serve at 8/10 C°

Bottle: 0,75 l / 1,5 l

Sugary residue: 12 g / l

Total acidity: 8 g / l

# MANFREINA



**Denominazione:** Lambrusco di Sorbara DOP "MANFREINA"

**Tipologia:** vino frizzante rosè.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve.

Fermentazione a temperatura controllata e aggiunta di lieviti selezionati. Seconda fermentazione in "cuve close".

**Uve:** Lambrusco di Sorbara.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Terreno:** argilloso e sabbioso.

**Colore:** rosa fiore di pesco con spuma fine e ricca alla mescolata.

**Profumo:** note di viola, ciliegia e lamponi.

**Sapore:** Setoso e intenso con acidità non stucchevole.

*Perfetto come aperitivo, si sposa alla pizza e a raffinati piatti a base di pesce, crostacei e antipasti delicati!*

**Gradazione:** 11% VOL.

**Temperatura di servizio:** servire a 8/10 C°

**Formato:** 0,75 l / 1,5 l

**Residuo zuccherino:** 12 g / l

**Acidità totale:** 8 g / l