



R - ROSÈ

Denomination: Lambrusco dell'emilia IGT.

Tipology: sparkling sweet red wine.

Vinification: late harvest at the end of September, soft pressing of the grapes to avoid extracting unpleasant tannins, then addition of selected yeasts before fermentation.

Grapes: Salamino, Maestri and Grasparossa

Soil: Guyot.

Plant system: cordone speronato.

Colour: bright purple with lively pink foam.

Aroma: notes of blackberries, slightly winy, very floral.

Taste: round, full-bodied, it is perceived caramelized fruit and orange flowers.

It is recommended with typical dishes of the Modena cuisine, such as tortelli old Modena and dishes made with balsamic vinegar!

Alcohol graduation: 11% VOL.

Serving temperature: serve at 8/10 C°

Bottle: 0,75 l.

Sugary residue: 12,5 g / l

Total acidity: 8 g / l

R - ROSÈ



Denominazione: Lambrusco di Sorbara DOP "ROSE"

Tipologia: vino rosè frizzante.

Vinificazione: vendemmia tardiva a fine settembre, pulizia dei mosti, fermentazione con lieviti selezionati e presa di spuma in autoclave.

Uve: lambrusco di Sorbara.

Sistema di allevamento: Guyot.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: rosa corallo con spuma compatta ed evanescente.

Profumo: note di fragola e frutta di sottobosco.

Sapore: asciutto, fresco con acidità non stucchevole, pulito nel finale.

Si consiglia con piatti tipici della cucina modenese, come tortelli vecchia Modena, e piatti a base di aceto balsamico!

Gradazione: 11% VOL

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l

Residuo zuccherino: 12,5 g / l

Acidità totale: 8 g / l