



MANFREINA

Denomination: Spumante brut Lambrusco di Sorbara DOP

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: 8 g / l

Total acidity: 6 g / l



MANFREINA

Denominazione: Spumante brut Lambrusco di Sorbara DOP

Tipologia: Vino rosè spumante.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione a temperatura controllata, aggiunta di lieviti selezionati, seconda fermentazione in cuve close.

Uve: Lambrusco di Sorbara.

Sistema di allevamento: Guyot.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: rosa fior di pesco, spuma fine e ricca alla mescita.

Aroma: note di viola, ciliegie e lamponi.

Sapore: setoso e intenso con acidità non stucchevole.

Perfetto come aperitivi, pizza e piatti raffinati a base di pesce!

Gradazione alcolica: 11% VOL

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l.

Residuo zuccherino: 8 g/l

Acidità totale: 6 g/l