

RIO

LAMBRUSCO DI SORBARA DOP "1907"

19
07



Classificazione: Lambrusco di Sorbara Dop

Tipologia: Vino Frizzante

Vitigni: Lambrusco di Sorbara

Tipologia del Terreno: Sabbioso-Limoso con alternanza di
ghiaia

Vinificazione: Macerazione prefermentativa e conseguente
fermentazione a temperatura controllata.

Rifermentazione in autoclave in acciaio inox.

Presenza di Spuma: Perlage fine e persistente, spuma vivace

Gradazione alcolica: 11,00

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Lampone vivace e violetta

Naso: Fiori freschi, frutta rossa, amarene

Palato: Intenso e persistente di buona struttura e piacevole
freschezza.

Temperatura di servizio: 8-10°C