

RIO'

LAMBRUSCO DI SORBARA DOP



Classificazione: Lambrusco di Sorbara Dop

Tipologia: Vino Frizzante

Vitigni: Lambrusco di Sorbara

Tipologia 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

Gradazione alcolica: 11,00

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosa Pop

Naso: Fiori freschi e Frutta Rossa

Palato: Intenso e persistente di buona struttura

Temperatura di servizio: 8-10°C