



BOLLINO ORO

Lambrusco di Sorbara D.O.C.



BOLLINO ORO EDITION

CLASSIFICAZIONE: Spumante Brut

UVE: 100% Lambrusco di Sorbara D.O.C. dalle nostre vigne

ALCOL: 11%

COLORE: Rosso rubino chiaro

BOUQUET: Profumo di fragoline di bosco, con note minerali e floreali

GUSTO: Asciutto e fruttato con spuma fine. Al palato risulta raffinato, sapido ed elegante grazie alla sua spiccata acidità

VINIFICAZIONE: Brevissima macerazione di circa 6 ore ad una temperatura costante di 10°C. La successiva presa di spuma avviene per rifermentazione naturale a temperatura costante di 14°C secondo il metodo Charmat

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale per accompagnare qualsiasi piatto tipico della tradizione emiliana, principalmente tortellini e passatelli. Ottimo accompagnamento con salumi e antipasti. Straordinario con la pizza

www.giacobazzivini.com

Seguici su





BOLLINO ORO

Lambrusco D.O.C. Sorbara



BOLLINO ORO EDITION

CLASSIFICATION: Sparkling Brut

GRAPES: 100% Lambrusco D.O.C. Sorbara

ALCOHOL: 11%

COLOR: Intense rosé with light pink vanishing foam

PERFUME: Bouquet of violet and red berries notes

TASTE: Mineral, with an elegant acidity and a fresh finishing

VINIFICATION: Very short maceration of about 6 hours at a constant temperature of 10°C. The subsequent second taking of froth takes place by natural re-fermentation at a constant temperature of 14°C according to the Charmat method

SERVICE TEMPERATURE: 8-10°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Ideal to accompany any typical dish from the Emilia's tradition, mainly tortellini and passatelli in soup. It's a great companion with salami and starters. Extraordinary with pizza.

www.giacobazzivini.com

Follow us





BOLLINO ORO

Lambrusco di Sorbara D.O.C.



BOLLINO ORO EDITION

CLASIFICACIÓN: Vino Espumoso Brut

UVAS: 100% Lambrusco di Sorbara D.O.C. de nuestros viñedos

GRADO ALCOHÓLICO: 11%

COLOR: Rojo rubí claro con tendencia al rosa

PERFUME: Bouquet de fresas silvestres, con notas minerales y florales

SABOR: Seco y afrutado con una fina espuma. En boca es refinado, sabroso y elegante gracias a su marcada acidez

VINIFICACIÓN: Maceración muy corta de unas 6 horas a una temperatura constante de 10°C. La segunda toma de espuma posterior se realiza por refermentación natural a una temperatura constante de 14 °C según el método Charmat

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8-10°C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Ideal para acompañar cualquier plato típico de la tradición emilia, principalmente tortellini y passatelli en sopa. Es un gran compañero con salami y entrantes. Extraordinario con pizza.

www.giacobazzivini.com

Síguenos

