



1 GIACOBAZZI 1

Lambrusco D.O.C. di Sorbara

CLASSIFICAZIONE: Spumante - Brut

UVE: 100% Lambrusco di Sorbara

ALCOOL: 11%

COLORE: Rosso rubino chiaro con riflessi rosati

PROFUMO: Violetta e fragoline di bosco

GUSTO: Secco e di corpo elegante, è esaltato da una piacevole sapidità che, unita alla freschezza, gli conferisce grande eleganza

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: 6-8°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale per accompagnare qualsiasi piatto tipico della tradizione emiliana, principalmente tortellini e passatelli. È un ottimo compagno con salumi e antipasti. Straordinario con la pizza!





1 GIACOBAZZI 1

Lambrusco D.O.C. di Sorbara

CLASSIFICATION: Sparkling, brut red

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

ALCOHOL: 11%

COLOR: light ruby red with pink vanishing foam

PERFUME: bouquet of violet and wild strawberries notes

TASTE: mineral, with a gentle body 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: 6-8°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.





1 GIACOBAZZI 1

Lambrusco D.O.C. di Sorbara

CLASIFICACIÓN: vino espumoso, tinto brut

UVAS: 100% Lambrusco di Sorbara

GRADO ALCOHÓLICO: 11%

COLOR: Rojo rubí claro con reflejos rosados

PERFUME: Violeta y fresas silvestres

SABOR: Seco y de cuerpo elegante, está exaltado por una agradable sapidez que, junto a la frescura, le confiere una gran elegancia

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: 6-8°C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Ideal para acompañar cualquier plato típico de la tradición emilia, principalmente tortellini y passatelli en sopa. Bien acompaña embutidos y entrantes. Extraordinario con pizza.

www.giacobazzivini.com

Síguenos

