



«l'Elegante»

Lambrusco di Sorbara D.O.C.

CLASSIFICAZIONE: Frizzante secco

UVE: 100% Lambrusco di Sorbara

ALCOL: 11%

COLORE: Rosso rubino chiaro con riflessi rosati

BOUQUET: Un caratteristico aroma di fragole

GUSTO: Il gusto è fruttato, asciutto e ben equilibrato.

VINIFICAZIONE: Vinificato in rosso, con breve macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, avviene a rifermentazione naturale con metodo Charmat

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°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 carni bollite e arrosti. Il suo corpo elegante e semplice lo rendono adatto anche a piatti di pesce

www.giacobazzivini.com

Seguici su   





«l'Elegante»

Lambrusco di Sorbara D.O.C.

CLASSIFICATION: Semi-sparkling dry

GRAPES: 100% Lambrusco di Sorbara

ALCOHOL: 11%

COLOR: Light ruby red with pink reflection

PERFUME: A characteristic aroma of strawberries

TASTE: The taste is fruity, dry and well balanced. It's the most fruity among all Lambrusco

VINIFICATION: Vinified in red, with short maceration at a controlled temperature. The taking of froth, extremely slow comes from a natural re-fermentation Charmat method

SERVICE TEMPERATURE: 10 - 12°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 boiled and roasted meats. Its elegant and simple body make it suitable even for fish dishes

www.giacobazzivini.com

Follow us





«l'Elegante»

Lambrusco di Sorbara D.O.C.

CLASIFICACIÓN: Semi-espumoso seco

UVAS: 100% Lambrusco di Sorbara

GRADO ALCOHÓLICO: 11%

COLOR: Rojo rubí claro con reflejos rosados

PERFUME: Un aroma característico de las fresas

SABOR: El sabor es afrutado, seco y bien equilibrado. Es el más afrutado de todos los Lambrusco

VINIFICACIÓN: Vinificado en tinto, con una maceración corta a temperatura controlada. La toma de la espuma, extremadamente lenta, proviene de un método Charmat de refermentación natural

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 - 12°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 carnes hervidas y asadas. Su cuerpo elegante y sencillo lo hacen apto incluso para platos de pescado

www.giacobazzivini.com

Síguenos

