

“Falistra” - Lambrusco di Sorbara DOP

Tipologia: vino frizzante secco rifermentazione in bottiglia

Uve: Lambrusco di Sorbara in purezza

Vigneti: allevati a cordone speronato e guyot 4000 ceppi/ha

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione: diraspapigiatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, rifermentazione in bottiglia

Analisi: Alcol 12 % Vol, Acidità tot 10,5 g/L, pH 3,0 Anidride solforosa tot. 30mg/L

Note degustative: colore cerasuolo; bollicina gradevole e persistente; naso di marasca, fragolina di bosco, ribes rosso, spiccata acidità con vena minerale.

Abbinamento: aperitivo, cucina tradizionale modenese, carne bianca, pizza, pesce in crudità al forno e marinato.

Temperatura di servizio: 8/12° C

Calice: tulipano