



ACHILLE

Lambrusco Dell'Emilia IGT

UVE: 100% Lambrusco Sorbara

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Limoso

RESA PER ETTARO: 150 q/ha

VENDEMMIA: Manuale

VINIFICAZIONE: In bianco con uve di Sorbara, con pressa orizzontale. Fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata in piccole vasche di cemento

PRESA DI SPUMA: Rifermentazione in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol

SCHEMA ORGANOLETTICA

VISTA: Rosa tenue con spuma fine

OLFATTO: Piccoli frutti rossi, nota agrumata

GUSTO: Secco, piacevolmente fresco e delicato

ABBINAMENTO: Ottimo in aperitivo, in accompagnamento a taglieri e primi piatti. Perfetto anche in abbinamento con crudi di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

