



# LORIANO

Vino Rosato Spumante di Qualità Dell'Emilia IGT  
Metodo Classico - Dosaggio Zero

**UVE:** 100% Lambrusco Sorbara

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Limoso

**RESA PER ETTARO:** 150 q/ha

**VENDEMMIA:** Manuale

**VINIFICAZIONE:** Pressatura da uve intere, fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata, illimpidimento per travaso post fermentativo dopo decantazione statica e affinamento sulle fecce fini.

**PRESA DI SPUMA:** Seconda rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% vol

## SCHEDA ORGANOLETTICA

**VISTA:** Tonalità Rosa antico

**OLFATTO:** Delicato, fine, floreale, fruttato di frutti rossi

**GUSTO:** Secco, fresco, sapido, vibrante.  
Gusto pieno ed equilibrato, piacevole cremosità

**ABBINAMENTO :** Ideale in aperitivo o a tutto pasto, in abbinamento a pesce, crostacei, antipasti delicati, carni bianche, salumi e formaggi stagionati, tortellini in brodo e verdure

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C

