



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

