

X



**LAMBRUSCO DI SORBARA DOC "ROSA"**  
VINO ROSATO FRIZZANTE SECCO



**Viticoltori da Tre Generazioni**

**Lambrusco di Sorbara 100%**  
**Gradazione alcolica 11%**

**Esame visivo:**

*Si presenta con un bellissimo colore rosa cerasuolo, limpido e consistente con una spuma di colore rosa antico, compatta e persistente.*

**Esame olfattivo:**

*Si sprigionano profumi veramente intriganti, intensi e complessi con sentori fragranti di lieviti, di frutta rossa come ribes, frutti di bosco, ciliegie e floreali come la violetta e la rosa di siepe selvatica.*

**Esame gustativo:**

*Si presenta secco, morbido, fresco e sapido di buona struttura lasciando il palato profumato da sensazioni floreali in primo piano.*

**Abbinamenti Enogastronomici:**

*E' un vino che si abbina come aperitivo a bruschette con pomodorini e cozze, con salumi, primi piatti di pesce sia di lago che di fiume, branzino in crosta di sale, zuppa di pesce, caciucco all'elbana, gambero alla catalana.*

**Servire a 10°**



Viticoltori da Tre Generazioni

### LAMBRUSCO DI SORBARA "ROSA" DOC

#### 100% Sorbara Lambrusco

Alcohol content: 11%

#### Appearance:

*A wonderfully clear, rather pronounced pink shade of cerasuolo wine is accompanied by compact, persistent foam with a classic pink color.*

#### Bouquet:

*This wine has a truly interesting, intense, complex bouquet featuring fragrant hints of yeast and red fruit such as currant, wild berries, and cherry, along with floral aromas of violets and wild bush roses.*

#### Flavor:

*The dry, rather warm, soft, flavorful, well-structured taste leaves the palate with a fragrant aftertaste with floral hints in the foreground.*

#### Recommended with:

*Best enjoyed as an aperitif with garlic bread garnished with cherry tomatoes and mussels, or with cold cuts, first courses of river or lake fish, bass baked in salt, fish soup, caciucco fish soup all'elbana or crayfish alla catalana.*

Best served at 10°C

### LAMBRUSCO DI SORBARA "ROSA" DOC

#### Lambrusco di Sorbara 100%

Alkoholgehalt 11%

#### Aussehen:

*Wunderschönes Kirschrosa, klar und ziemlich kräftig, mit einem altrosafarbenen, kompakten und anhaltenden Schaum.*

#### Geruch:

*Das aufsteigende Aroma ist einfach verführerisch, intensiv und vielschichtig, mit Duftnuancen nach Hefe, roten Früchten wie Johannisbeeren, Waldfrüchten, Kirschen und blumigen Noten wie Veilchen und Heckenröschen.*

#### Geschmack:

*trocken, recht warm, recht weich, frisch und würzig, mit einem guten Charakter; im Mund verbleibt ein vordergründiges blumiges Aroma zurück.*

#### Enogastronomische Empfehlungen:

*Dieser Wein passt als Aperitif gut zu gerösteten Brotscheiben mit Kirschtomaten und Miesmuscheln, zu Wurstaufschnitt, ersten Gängen mit Süßwasserfischgerichten, Seebarsch in Salzkruste, Fischsuppe, elbanischer Fischsuppe, katalanischen Garnelen.*

Serviertemperatur 10°