

FRANCESCO VEZZELLI

Il Selezione

Lambrusco di Sorbara Spumante D.O.C.

ORIGINE E VINIFICAZIONE

<i>Zona di origine</i>	Sozzigalli - Soliera - Modena
<i>Vitigno</i>	Lambrusco di Sorbara D.O.C. 100% in purezza
<i>Forma di allevamento</i>	Spalliera e GDC
<i>Terreno</i>	Golenale, sciolto e limoso
<i>Epoca di Venemmia</i>	Dal 20 Settembre al 10 Ottobre
<i>Tipo di Vendemmia</i>	Manuale
<i>Uva per ettaro max</i>	160 Quintali/ettaro
<i>Vinificazione</i>	Criomacerazione a 5-6 °C per 72-96 ore
<i>Presa di Spuma</i>	30-40 giorni
<i>Affinamento</i>	1 mese
<i>Metodo di Spumantizzazione</i>	Rifermentazione in grande recipiente - Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

<i>Alcohol</i>	11% Vol
<i>Residuo zuccherino</i>	10 per mille

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

<i>Conservazione</i>	Le bottiglie vanno conservate in ambiente fresco a umidità costante e lontano dalla luce
<i>Temperatura di servizio</i>	10-12 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<i>Colore</i>	Rosso rubino
<i>Perlage</i>	Fine e persistente
<i>Spuma</i>	Cremona
<i>Profumo</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, viola e frutti di sottobosco
<i>Gusto</i>	Armonioso, sapido e asciutto

ABBINAMENTO

Versatile nella maggior parte degli abbinamenti gastronomici. Si abbina preferibilmente con pasta asciutta, bolliti e salumi in genere.



Società Agricola Vezzelli Francesco S.S.