

Duca Majore

Lambrusco di Sorbara Doc



Informazioni

Descrizione: Lambrusco Sorbara Secco DOC Duca Majore
bt. cl.75 x6

Uve: Il Disciplinare di Produzione delle uve prevede 60% di Lambrusco di Sorbara e 40% di Lambrusco Salamino.

Questo vino è composto quasi totalmente di Lambrusco di Sorbara.

regione: Emilia Romagna

Provenienza: Zona a nord di Modena, tra i fiumi Secchia e Panaro.

Grado Alcolico: 10,5% vol.

Caratteristiche: Ha un colore rosso rubino tendente al rosato con vivace tonalità, un profumo fresco e fruttato intenso, di lampone, marasca e ananas e un sapore fresco, di ottima stoffa persistente, anche se leggera.

Temperatura di servizio: Servire a 13-15°C.

Colore.: 58

Tipo: 55

Tipo Spumante: Seleziona..