



## **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..