

Ciacaron Metodo Ancestrale

Italia / Emilia-Romagna / Lambrusco di Sorbara

Metodo Ancestrale: Første del av gjæring i rustfritt stål ved kontrollert temperatur med utvalgt gjær, tappet på flaske etter 10 dager, mens alkoholholdig gjæring fortsatt er aktiv. Gjennomføring av gjæring i flaske. Ingen degorgering.



Type	Musserende
Klassifikasjon	DOP Lambrusco Grasparosso di Castelvetro
Produsent	Cantine Bassoli
Druetyper	100% Lambrusco Grasparossa
Analyse	Sukker: 3,5 g/l Syre: 6 g/l
Karakteristikk	Duft av fersk mørk bærfrukt (bjørnebær, blåbær) og granateple, høy syre og rensende effekt fra boblene.
Webside	https://www.cantinabassoli.it/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	13228901	5790712	kr. 179,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

85 poeng **apéritif**

En fortsatt veldig fersk lambrusco som trenger litt mer tid og som tåler 5-6 år. Meget godt kjøp

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her: <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment