

Manfreina Lambrusco Sorbara

Italia / Emilia-Romagna / Lambrusco di Sorbara

Metodo Ancestrale med degorgement: Første del av gjæring i rustfritt stål ved kontrollert temperatur med utvalgt gjær, tappet på flaske mens alkoholgjæring fortsatt pågår. Degorgement etter 6 måneder.



Type	Musserende
Klassifikasjon	DOP
Produsent	Cantine Bassoli
Druetyper	100% Lambrusco Sorbara
Analyse	Alkohol: 11,0 % Sukker: 9 g/l Syre: 6 g/l
Karakteristikk	Strålende intens rosa.Duft med innslag av frisk rød bærfrukt (tyttebær, kirsebær, bringebær), høy syre og rensende effekt fra boblene.
Webside	https://www.cantinabassoli.it/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	13267101	5790720	kr. 144,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

85 poeng **apéritif**

En fruktig syrlig og passe tørr lambrusco som tåler 3-4 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