SOCIETÀ AGRICOLA ZUCCHI, EMILIA-ROMAGNA
LAMBRUSCO DI SORBARA ROSATO SPUMANTE BRUT "RITO" 2022

GESCHMACK

Süße	gering	●○○○○	hoch
Säure	gering	●●●●●	hoch
Körper	schlank	●●●○○	voll
Reife	jugendlich	●●○○○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●●●	ausgeprägt
Mineralität	gering	●○○○○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	○○○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●○○	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN
Rote Johannisbeere
Rhabarber
Pink Grapefruit
Himbeere
Rote Kirsche

TYP

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2025
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL
leicht
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Lambrusco di Sorbara
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Dosage	3 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Gambero Rosso	2/3