

SOCIETÀ AGRICOLA ZUCCHI, EMILIA-ROMAGNA LAMBRUSCO DI SORBARA ROSATO SPUMANTE RIFERMENTATO IN FONDO 2020



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

Erdbeere
Himbeere
Grapefruit

STIL

trocken

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2026
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Anbau

Lambrusco di Sorbara
2020
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dosage

Reinzuchthefer
teilweise durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
0 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach genießen

Gambero Rosso

90/100
2/3