SOCIETÀ AGRICOLA ZUCCHI, EMILIA-ROMAGNA
LAMBRUSCO DI SORBARA
METODO CLASSICO - PAS DOSÉ 2018

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 Kirsche
Rote Johannisbeere
Himbeere
Erdbeere
Brioche
Gebäck

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2027
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich
trocken

WEINBAU

Rebsorten	Lambrusco di Sorbara
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Lagerung	Edelstahltank
Dosage	0 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Gambero Rosso	2/3