



Medal Ambra

Denomination: Lambrusco di Sorbara DOP "AMBRA".

Tipology: sparkling rosé wine.

Vinification: short maceration in soft press and fermentation at controlled temperature with the help of selected yeasts.

Grapes: Lambrusco di Sorbara.

Plant system: cordone speronato.

Soil: clay and silt.

Colour: cherry pink and white and compact foam.

Aroma: hints of cherry and raspberry.

Taste: dry, pleasant acidity that gives it a fresh and harmonious touch.

Appetizers like croutons, bruschetta, excellent with white meat and raw fish!

Alcoholic graduation: 11% VOL.

Serving temperature: servire a 8/10 C°

Bottle: 0,75 l.

Sugary residue: 9 g / l

Total acidity: 6,50 g / l



Medal Ambra

Denominazione: Lambrusco di Sorbara DOP "AMBRA"

Tipologia: vino rosè frizzante.

Vinificazione: breve macerazione in pressa soffice e fermentazione a temperatura controllata con l'ausilio di lieviti selezionati.

Uve: Lambrusco di Sorbara.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: luminoso ed elegante rosa corallo, con spuma bianca compatta.

Profumo: sentori di fragoline di bosco e ribes, accompagnati da note floreali.

Sapore: si presenta secco, asciutto, piacevolmente fine e fruttato con una nota inspettata acida sul finale.

Ottimo per antipasti come crostini, bruschette o con carni bianche e pesce crudo!

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l.

Residuo zuccherino: 9 g / l

Acidità totale: 6,50 g / l