



Lambrusco di Sorbara

Medici Ermete (Cantina di Soliera)

ITALIE, EMILIE-ROMAGNE, LAMBRUSCO DI SORBARA

Bulles rosées, arômes de fraise et de violette — le Lambrusco di Sorbara s'invite à chaque occasion.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Lambrusco
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	10 g/L
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes sont situées au nord de Modène, entre les rivières Panaro et Secchia.
GÉOLOGIE DU SOL	Sols argilo-limoneux et sablonneux.
VINIFICATION	Méthode Charmat — les raisins sont éraflés et macérés en cuves inox pendant 1 à 6 jours, puis après la première fermentation, le vin est transféré en autoclave pour la prise de mousse, avant d'être collé, filtré et mis en bouteille.

CODE SAQ
15637442

TYPE
Vin mousseux

FORMAT
12 X 750 ml

