

## Vallina

### Lambrusco Frizzante dell'Emilia IGT

|                |   |
|----------------|---|
| REBSORTE       | Lambrusco   |
| LAND           | Italien   |
| REGION         | Emilia-Romagna  |
| QUALITÄTSSTUFE | IGT   |
| FARBE          | Rot   |
| GESCHMACK      | lieblich-mild   |
| RESTZUCKER     | ~   |
| SÄURE          | ~   |
| ALKOHOL        | 9 %   |
| TEMPERATUR     | 8-10 °C   |
| LAGERDAUER     | Schmeckt jung am besten   |
| CHARAKTER      | Leicht, fruchtig-spritzig,<br>erfrischend                       |
| PASST ZU       | Apéritif, zu fruchtigen Desserts<br>oder Wähen, oder einfach so |
| INHALT         | 75 cl   |
| NUMMER         | 90069   |

#### DAS SAGT UNSER SOMMELIER

*"Die Sorte ist sehr alt, sie wird unter der Bezeichnung Lambrusca bereits bei Schriftstellern der römischen Antike erwähnt.*

*Der Most wird unmittelbar nach dem Pressen der Trauben auf Temperaturen um 0 °C gekühlt und bei dieser Temperatur gelagert. Wird eine Charge Lambruscowein benötigt, lässt man die Temperatur des benötigten Mostes ansteigen und setzt ihm Reinzuchthefer zu. Sobald die benötigte Restsüsse erreicht ist, wird die Gärung mittels Kälteschock unterbrochen und der Wein gefiltert sowie abgefüllt.*

*Dunkles Kirschrot, feine Perlage; typvoll nach frischen, roten Beerenfrüchten, Sauerkirsche, Brombeermousse; intensive Frucht am Gaumen, erfrischend und feinsüß mit dezentem Säurespiel und elegantem Prickeln."*

