

RUBINO DEL CERRO Reggiano Lambrusco DOP Spumante Brut

Rubinroter, farbintensiver Spumante als perfekter Ausdruck dieser Schaumweinregion. Hochfeine Nase von Sauerkirschen, Waldbeeren und reifen Pflaumen mit angenehmen Noten von dunklen Gewürzen. Am Gaumen mit viel Eleganz und einem ordentlichen Zug. Gut eingebundene Perlage mit sanften Gerbstoffen, die ein leichtes Prickeln auf der Zunge hinterlassen. Der perfekte Begleiter einer weiteren Legende der Region: Parmigiano Reggiano.

92/100 Punkte James Suckling, 90/100 Punkte FALSTAFF

Erzeuger:	Venturini Baldini
Anbaugebiet:	Emilia-Romagna
Rebsorte:	Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Passt zu:	Antipasti, frittierte Zucchini, Mozzarella oder Burrata
Artikel-Nr.	27310
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-004
Schweflige Säure frei (mg/l)	20
Gesamtsäure (g/l)	6,5
Restzucker (g/l)	4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	100
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,3
Weinstil	ausgewogen

