

# SOCIETÀ AGRICOLA ZUCCHI, EMILIA-ROMAGNA

## LAMBRUSCO DI SORBARA

### METODO CLASSICO – PAS DOSÉ 2018



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

Reinzuchthefer

##### Lagerung

Edelstahltank

##### Dosage

0 Gramm / Liter

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

92/100

##### Gambero Rosso

2/3