

## Lambrusco di Sorbara Rito DOC Rose Brut 2022

### Wissenswertes

Zucchi vinifiziert den Spumante Rose Rito nach der Charmat-Longo- Methode. Der sorgfältig gepresste Most erfährt dabei einen sehr langsamen Gärprozess von ca. 5 Wochen bei niedriger Temperatur. Das Ergebnis ist ein Lambrusco, wie er sein soll: Trocken, schmackhaft und trinkig.

Die Rebsorte Lambrusco di Sorbara gilt als die qualitativ wertvollste der Lambrusco-Familie. Ihr Anbau ist nur in wenigen Gemeinden nördlich von Modena erlaubt. Namensgeber ist die Gemarkung Sorbara in der Gemeinde Bomporto. Kleine Beeren und geringe Erträge sorgen für die Hochwertigkeit dieser Lambrusco Varietät. Die Weine sind eher blassrosa, betören aber durch ihren frischen floralen Duft und ihre feine Fruchtigkeit.

### Anbaugebiet

Eigener Weinberg der Kellerei Zucchi in der Nähe von San Prospero sulla Secchia in der Provinz Modena.

### Traubensorte

Lambrusco di Sorbara 100%.

### Boden

Mischböden aus Mergel, Ton und Kalk.

### Herstellverfahren

Lese der Sorbara Trauben von Hand zum frühest möglichen Zeitpunkt. Dies verleiht dem Wein eine gute Säure. Nach der sorgfältigen Auslese werden die besten Trauben schonend gepresst. Der Most gärt im geschlossenen Autoklaven unter Verwendung ausgewählter Hefen nach der Charmat-Methode. Langsamer Gärprozess bei 14-16°C über 5 Wochen.

### Farbe

Brillantes Korallenrot.

### Bukett

Angenehm, zartfruchtig, frisch und mineralisch. erinnert an Erdbeere, Himbeere und Grapefruit.

### Geschmack

Trocken, frisch, schmackhaft. Zartfruchtig mit typischer Säure.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Schaumwein bei 10-12°C.

### Lagerung

Wir empfehlen, den Lambrusco di Sorbara Rito DOC Vino Rose Spumante Brut jung zu trinken.

### Serviovorschlag

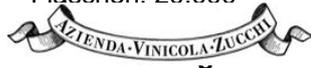
Der Lambrusco di Sorbara Rito DOC Vino Rose Spumante Brut passt bestens zu Pasta mit Fleischsoße und Gerichten der Emilia Romagna. Trockener Rosé zu Aufschnittplatten mit Crudo, Salami und Käse.



### Sensitiv Daten

Art-Nr: 46U4

Flaschen: 20.000



Gambero R. 2024: 2 Gläser

Alkohol: 11,50% Volumen

Verschluss: Presskork

Gründung: 1955

Flaschen: 130.000

Standort: San Prospero (MO)  
 Merum 2023 2 Herzen

Saure: 9,20 g/l

Anbau: konventionell

Besitzer: Familie Zucchi

Önologe: Silvia Zucchi

Weinberge: ca. 10 ha

Restzucker: 3,50 g/l

EAN: 8033237432001