



Il Manfreina

Denomination: Lambrusco of Sorbara DOP "MANFREINA"

Tipology: sparkling rosé wine.

Vinification: soft pressing of the grapes.

Fermentation at controlled temperature and additional of selected yeast. Second fermentation in "cuve close".

Grapes: Lambrusco of Sorbara.

Plant system: cordone speronato.

Soil: clay and sandy.

Colour: peach Rose with a fine froth and rich in wine.

Aroma: notes of violet, cherry and raspberry.

Taste: silky and intense with non-cloying acidity.

Perfect as an aperitif, it goes well with pizza and refined dishes based on fish, shellfish and delicate appetizers!

Alcoholic graduation: 11% VOL.

Serving temperature: serve at 8/10 C°

Bottle: 0,75 l / 1,5 l

Sugary residue: 12 g / l

Total acidity: 8 g / l

Il Manfreina



Denominazione: Lambrusco di Sorbara DOP "MANFREINA"

Tipologia: vino frizzante rosè.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve.

Fermentazione a temperatura controllata e aggiunta di lieviti selezionati. Seconda fermentazione in "cuve close".

Uve: Lambrusco di Sorbara.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: rosa fiore di pesco con spuma fine e ricca alla mescita.

Profumo: note di viola, ciliegia e lamponi.

Sapore: Setoso e intenso con acidità non stucchevole.

Perfetto come aperitivo, si sposa alla pizza e a raffinati piatti a base di pesce, crostacei e antipasti delicati!

Gradazione: 11% VOL

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l / 1,5 l

Residuo zuccherino: 12 g / l

Acidità totale: 8 g / l