

# Weinzentrale

EBERLE

## 2022 - La Svolta Vino Rosso Frizzante - Cantina della Volta

Art.-Nr: 60681



### Beschreibung:

Der Geruchssinn empfängt feinste sensorische Nuancen von Himbeeren, roten Johannisbeeren, Weichseln, Walderdbeeren und Pfingstrosen. Im Antrunk saftig am Gaumen, schön rotbeerig. Agile, gut integrierte Säurestruktur. Natürliche und gradlinige Wirkung ohne Filter. Frisches Trinkerlebnis, tänzelt fein dahin. Sommerspaß pur. Fühlt sich an wie Urlaub am Strand. Zeit zu zweit auf Wolke 7! Sehr Schmackhaft!

### Hersteller:

Die traumhaften Lambrusco-Spezialitäten der Cantina della Volta haben in der Edel-Schaumwein-Szene weltweit für Furore gesorgt. Urgroßvater Francesco Bellei gründete 1920 diese Cantina. In vierter Generation entwickelte im Jahr 2010 Christian Bellei stilbildende Projekte um die neue Welt des Lambrusco di Sorbara!

### Anbau:

Die Ernte der einheimischen Traubensorten findet im Weingut in der letzten Septemberwoche statt. Sorgfältige Handlese und Selektion.

<b>Rebsorte</b> Lambrusco di Sorbara	<b>Region</b> Emilia-Romagna	<b>Alkoholgehalt</b> 11,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 8-10 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> Vino Rosso Frizzante Secco	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> jung & wild	<b>Bodenart</b> Schwemmlandböden / Kalkmergelböden	<b>Trinkfenster</b> 2023-2026	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Kronkorken	<b>Bewirtschaftung</b> Selektive Lese	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

### Charakter

#### Frucht



#### Körper/Intensität



#### Mineralität



#### Säure



### Passt zu

