



## LAMBRUSCO ROCAFORTE ROSETO



ענבים רשמיים לייצור למברוסקו נבצרים, מופרדים מן האשכולות ונסחטים. לאחר מכן, נשאר הנוזל להשרייה ביחד עם הקליפות להפקת טעמים וצבע לתקופה קצרה מאוד. מכאן, עובר היין למנוחה בטמפרטורה מבוקרת ולאחר סינון ותסיסה ראשונית, מתבצעת תסיסה שנייה בדודי נירוסטה חזקים ביחד עם שמרים וסוכר נוספים. הפחמן הדו חמצני שנוצר מפעילות השמרים נשמר אולם השמרים מסוננים החוצה. היין המבועב עובר לביקבוק.

צבע: ורוד עדין.  
 ארומה: רעננה ונעימה.  
 טעם: פירותי חלק ועדין.  
 את הלמברוסקו מומלץ להגיש בטמפרטורה של 8 - 10 מעלות צלזיוס, כאפרטיף, או לצד מנות קטנות, סלטים וגלידה.

אחוז כוהל: 7.5%.  
 נפח: 750 מ"ל.