



## LAMBRUSCO ROCAFORTE ROSO

ענבים רשמיים לייצור למברוסקו נבחרים מכרמים המשמשים את היקב עוד משנת 1860. הענבים נבצרים, מופרדים מן האשכולות ונסחטים. לאחר מכן, נשאר הנוזל להשרייה ביחד עם הקליפות להפקת טעמים וצבע במשך 36 שעות. לאחר 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 המבעבע עובר לביקבוק.

צבע: אדום עמוק של אבני אודם וגוונים ורודים.  
ארומה: מתוק ופירותי.  
טעם: טעם חלק וצעיר עם חומציות נעימה ומאוזנת.  
את הלמברוסקו מומלץ להגיש בטמפרטורה של 10 - 12 מעלות צלזיוס, לצד פסטה, פיצה וגבינות רכות.

אחוז כוהל: 7.5%.  
נפח: 750 מ"ל.

