



LAMBRUSCO ROCCAFORTE BIANCO

מיקב משנת 1860, מיוצר Roccaforte Lambrusco Bianco, מענבים נבחרים לייצור למברוסקו. הענבים נבצרים, נסחטים ומועברים לתסיסה ראשונית לאחר הסינון מהמשקעים. לאחר מכן 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: צבע לבן צלול עם גוונים צהובים.
ארומה: נעימה ועדינה.
טעם: טעם פירותי חלק ועדין.

את הלמברוסקו מומלץ להגיש בטמפרטורה של 8 - 10 מעלות צלזיוס, כאפרטיף או לצד מנות קלות.

אחוז כוהל: 7.5%.
נפח: 750 מ"ל.