



Bezeichnung: "Primevo" Lambrusco di Sorbara Rosé DOC, Villa di Corlo

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Aus dem Herzen des lukullisch weltberühmten Gebietes der Emilia-Romagna, unweit der lokalen Metropole Modena stammt dieser Wein. Im Gegensatz zu den vielen unmöglichen Lambrusco-Weinen aus dem Supermarkt hat sich das seit dem 16. Jhdt. bestehende Familienweingut Villa di Corlo der kompromisslosen Qualität und damit der Erzeugung hochwertiger Spitzenlambruschi verschrieben. Dieser spezielle Lambrusco besteht nun aus dem gleichnamigen Klon, welcher in der Gegend um Modena angebaut wird. Der Wein wird nach einer sehr kurzen 3-4 tägigen Maischestandzeit im Edelstahltank weiter ausgebaut und dann nach ca. 4 Monaten auf Flaschen gezogen. Dadurch, dass ein Teil der Gärung im Drucktank erfolgt, behält er einen Teil der Gärungskohlensäure und hat ein belebendes Prickeln. Dieser Lambrusco Rosé ist halbtrocken ausgebaut mit ca. 13 gr. Restzucker/Liter.

Farbe: kräftiges kirschrosa

Geruch: In der Nase haben wir einen sehr fruchtbetonten und frischen Duft nach Himbeeren und Erdbeeren. Dazu kommen noch einige florale Anklänge an Veilchen. Durch die Süße sind die Aromen besonders deutlich wahrnehmbar.

Geschmack: Im Mund ist der Primevo durch die leichte Kohlensäure sehr erfrischend, mit einer erfrischenden Säure. Die feine Süße lässt die fruchtigen Aromen schön zur Geltung kommen und ist sehr ansprechend.

Lagerung: 1-2 Jahre

Alkoholgehalt: 11% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C, im Sommer evtl. auch noch kühler servieren

Essensempfehlung: Dieser spritzige und frische Wein eignet sich hervorragend als der etwas andere Aperitif. Eine perfekte Alternative zu Sekt oder Prosecco. Als leichter Essenbegleiter eignet er sich zu leichten Pastagerichten, wie Tortellini al brodo, oder auch zu einem Bollito Misto.