

Umberto Cavicchioli e F.

1928

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C.

Vino Frizzante Amabile

Vivere nel presente restando fedeli alla propria filosofia originaria. Questo è lo spirito della linea 1928, dove confluiscono l'esperienza e la passione tramandate di padre in figlio, di generazione in generazione, da quando nel lontano 1928 comincia la storia delle Cantine Cavicchioli. Il Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro DOC amabile è simbolo dell'emilianità avvolgente e conviviale. Uno spirito che si coglie al primo assaggio, capace di catturare l'attenzione dell'estimatore così come di chi si avvicina per la prima volta al Lambrusco.

Vitigni

Lambrusco Grasparossa.

Provenienza

Vigneti situati nella provincia di Modena.

Vinificazione

Le uve vengono vinificate in rosso e criomacerate a bassa temperatura per 2-3 giorni. Dopo la fermentazione alcolica di circa 10-15 giorni delle bucce nel mosto, a temperatura di 15-18°C, segue la rifermentazione di tipo Charmat della durata di 4 settimane a temperatura controllata di 13-15°C.

Note degustative

COLORE: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, con spuma viola.

PROFUMO: pieno e armonico con sentori di fresco sottobosco.

GUSTO: morbido e avvolgente dove spicca la polposità della frutta e un finale elegantemente tannico.

Abbinamenti

La struttura di questo vino frizzante ben si accompagna a secondi piatti di carne alla griglia. Dall'essenza conviviale sarà il protagonista del *barbeque* o in accompagnamento a sfiziosi hamburger *gourmet*. Ottimo anche con formaggi non troppo stagionati serviti con mostarde.



Gradazione
Alcolica
8% vol



Residuo
Zuccherino
47 g/L



Temperatura
di servizio
10-12°C



Formato
75cl