

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