

Umberto Cavicchioli e F.

1928

Lambrusco di Modena D.O.C.

Vino Frizzante Abboccato

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 Modena DOC abboccato propone un'esperienza di degustazione versatile che saprà conquistare un pubblico di estimatori ampio grazie alla sua rotondità.

Vitigni

Lambrusco Salamino e Lambrusco Grasparossa.

Provenienza

Vigneti situati nell'aria centrale della 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 spuma viola.

PROFUMO: intenso e avvolgente con sentori di frutti rossi maturi

GUSTO: l'acidità ben equilibrata e la buona struttura tannica, unitamente ad un residuo zuccherino ben bilanciato, garantiscono pienezza di gusto e una piacevole beva. In bocca sapore armonico, con una gradevole nota amabile.

Abbinamenti

Perfetto abbinamento per primi piatti importanti di terra, dal ragù della tradizione alle lasagne nelle diverse interpretazioni, con sughi a base di funghi, così come con le paste ripiene. Sarà capace di valorizzare anche creme e vellutate di verdure e minestrone di sostanza come una saporita pasta e fagioli.



Gradazione Alcolica	Residuo Zuccherino	Temperatura di servizio	Formato
10,5% vol	23 g/L	10-12°C	75cl