

Umberto Cavicchioli e F.

Antica Foresteria Lambrusco di Sorbara D.O.C. Spumante Extra Dry

Ci sono un luogo e un tempo lontano dove la storia della Cantina Cavicchioli ha avuto origine. È partito tutto da un pezzo di terra, una vigna con al centro una casa di campagna dalla quale un uomo guardava lontano. L'*Antica Foresteria* è un omaggio a questa storia. La linea di spumanti di Umberto Cavicchioli e Figli porta il nome di un luogo del ricordo e ha l'obiettivo di transitare la cantina verso il futuro scrivendone un'altra pagina di successo. Anche grazie alla qualità e vivacità di questo Lambrusco di Sorbara DOC, ideale per una ristorazione moderna e dinamica.

Vitigni

Lambrusco di Sorbara.

Provenienza

Vigneti situati a Nord di Modena tra i fiumi Secchia e Panaro.

Vinificazione

Le uve raccolte manualmente, sono pigiate in modo soffice e raffreddate in piccole vasche a bassa temperatura per 2-3 giorni. Il mosto decantato viene posto in autoclave alla temperatura di 15-18°C per una lenta fermentazione, fino al totale esaurimento degli zuccheri. Successivamente inizia il processo di affinamento sui propri lieviti per almeno 120 giorni (Metodo spumante Charmat-Lungo), dopo i quali il vino viene messo in bottiglia.

Note degustative

COLORE: rosso rubino tenue tendente al rosato, con leggeri riflessi violacei.

PROFUMO: immediato e leggero con richiami di fragolina di bosco, lampone e ciliegia tipici del vitigno, esaltato dalla bollicina fine.

GUSTO: diretto e vivace con un ingresso delicato che evolve nella sorprendente acidità armoniosamente bilanciata e agrumata sul finale.

Abbinamenti

Spumante versatile, gioca un ruolo da protagonista dall'aperitivo ai secondi. Ottimo con antipasti strutturati e di sapore come crostini toscani o un vitello tonnato, si sposa perfettamente con secondi di pesce alla griglia ma anche con le *crudité* di mare.



Gradazione
Alcolica
11% vol



Residuo
Zuccherino
13 g/L



Temperatura
di servizio
4-6°C



Formato
75 cl