

TRE MEDAGLIE

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C. Vino Frizzante Secco

Il legame profondo con la terra e con la tradizione vitivinicola modenese appartiene alla storia della famiglia Cavicchioli sin da quando, nel 1928, Umberto Cavicchioli iniziò a produrre il suo Lambrusco "Tradizione", del quale la linea "Tre Medaglie" è la testimonianza più fedele e rappresentativa.

Vitigni

Lambrusco Grasparossa.

Provenienza

Fascia collinare e pedemontana a sud di Modena.

Vinificazione

Le uve sono macerate a freddo in piccole vasche a bassa temperatura per 2-3 giorni. Ad una prima fermentazione alcolica segue una rifermentazione di tipo Charmat a temperatura controllata con aggiunta di mosto.

Note degustative

COLORE: spuma rosso-violacea, corposa, avvolgente e di media finezza e vino rubino intenso.

PROFUMO: al naso bouquet fruttato con sentori di ciliegia moretta di Vignola e piccola frutta nera.

GUSTO: secco e sapido, con note fruttate e fresche ben bilanciate.

Abbinamenti

Questo Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC secco ben si accompagna a un tagliere di Parmigiano Reggiano e salumi emiliani, o con le eccellenze nazionali così come primi piatti di pasta, anche fresca e ripiena, e frittiture di verdure e pesce. Per il suo carattere deciso saprà stupire anche con piatti internazionali di ricerca.



Gradazione
Alcolica
11% vol



Residuo
Zuccherino
10 g/L



Temperatura
di servizio
8-10°C



Formato
75 cl