

TRE MEDAGLIE

Lambrusco Salamino di Santa Croce D.O.C. Vino Frizzante Semisecco

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 Salamino.

Provenienza

Zona centrale della pianura in provincia di Modena.

Vinificazione

Dopo la pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per 2-3 giorni per poi passare alla fermentazione di autoclave. Segue una rifermentazione di tipo Charmat a temperatura controllata con aggiunta di mosto.

Note degustative

COLORE: spuma dai riflessi violacei e colore rosso rubino.

PROFUMO: intenso e persistente, elegante con ricordi di frutta.

GUSTO: morbido, bilanciato da nota sapida, di medio corpo.

Abbinamenti

L'equilibrio espresso da questo Lambrusco ben si accompagna a primi piatti con sughi di carne come le lasagne al forno, e sa abbinarsi con soddisfazione a taglieri di salumi e formaggi semi stagionati.



Gradazione
Alcolica
9,5% vol.



Residuo
Zuccherino
24 g/L



Temperatura
di servizio
10-12°C



Formato
75 cl