

TRE MEDAGLIE

Lambrusco di Sorbara D.O.C.

Vino Frizzante Amabile

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 di Sorbara.

Provenienza

Vitigni dell'area intorno ai fiumi Secchia e Panaro a nord di Modena.

Vinificazione

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

Note degustative

COLORE: spuma persistente dai riflessi violacei e colore del vino rosso rubino trasparente.

PROFUMO: al naso bouquet fruttato e intenso.

GUSTO: morbido, armonico e fruttato con sentori di lamponi, ciliegie e fragoline di bosco.

Abbinamenti

Per le note tipiche del vitigno, questo Lambrusco di Sorbara DOC amabile è accompagnamento perfetto con i salumi e con piatti mediterranei. Saprà sorprendere con la cucina internazionale e fusion.



Gradazione
Alcolica
8% vol



Residuo
Zuccherino
45 g/L



Temperatura
di servizio
6-8°C



Formato
75 cl