

Umberto Cavicchioli e F.

L'Ancestrale

Lambrusco di Sorbara D.O.C.

Vino frizzante fermentato in bottiglia

La storia del Lambrusco ha origini antiche, in tempi lontani quando il vino “nasceva” in bottiglia. Con la stessa tecnica nasce *l'Ancestrale* Lambrusco di Sorbara DOC di Umberto Cavicchioli, un vino frizzante che in degustazione regala tutta la sua vera natura: è capace di essere al sorso secco e fruttato, talvolta scorbutico, ma quando incontra le bontà della cucina si lascia piacevolmente amare e decisamente apprezzare, soprattutto dal pubblico attento alle referenze più particolari del mondo enologico.

Vitigni

Lambrusco di Sorbara.

Provenienza

Uve selezionate proveniente dalle aree della denominazione del Lambrusco di Sorbara.

Vinificazione

Nel processo di fermentazione in bottiglia il lievito, in un ambiente a temperatura costante tra i 15-17°C, si moltiplica e consuma lo zucchero naturale generando un aumento della pressione in bottiglia raggiungendo circa le 2,5 atmosfere.

Note degustative

- COLORE:** rosa antico lievemente velato con spuma delicata e cremosa. Presente un sedimento tipico della rifermentazione in bottiglia.
- PROFUMO:** elegante con note floreali di rosa canina e violetta e sentori delicati di frutti rossi come lamponi e fragoline di bosco. Spiccano le note avvolgenti di lievitazione con sapore di crosta di pane.
- GUSTO:** asciutto e sapido, contraddistinto dalla caratteristica nota acidula tipica del vitigno utilizzato in purezza, seppur con un finale armonioso ed equilibrato all'assaggio.

Abbinamenti

Vino dalla fattura enologica caratteristica e interessante che lo rende perfetto per una cucina innovativa e di ricerca, sia naturalmente portato per accompagnare ricette della tradizione emiliana. Sarà quindi perfetto con primi piatti di pasta fresca e ripiena, soprattutto nelle preparazioni in brodo. Appagante anche in degustazione con taglieri di salumi e formaggi stagionati.



Gradazione
Alcolica
11% vol.



Residuo
Zuccherino
6 g/L



Temperatura
di servizio
8-10°C



Formato
75 cl