

Umberto Cavicchioli e F.

Lo Scarlatto di Umberto Lambrusco di Sorbara D.O.C. Spumante Brut Metodo Classico

L'essenza profonda del Lambrusco di Sorbara, l'eleganza del metodo classico e la qualità enologica di Cantine Cavicchioli trovano perfetta sintesi ne *Lo Scarlatto di Umberto*. Uno spumante che vuole essere un omaggio al territorio e al suo terroir così come al fondatore della cantina unendo tradizione e innovazione, semplicità ed alta enologia per sorprendere i palati più esperti e gli amanti del Lambrusco di Sorbara DOC.

Vitigni

Lambrusco di Sorbara.

Provenienza

Vigneti situati nel cuore della DOC del Sorbara, intorno ai fiumi Secchia e Panaro.

Vinificazione

Le uve raccolte a mano sono subito sottoposte a pigiatura soffice e lasciate macerare per 2-3 giorni con le bucce. Si passa quindi all'estrazione del mosto separandolo in parti diverse qualitativamente omogenee per caratteristiche e qualità: dalla prima, più elegante e ricca da un punto di vista organolettico, alla finale, carica di colore e profumi. Le diverse masse vengono così poste in fermentazione separatamente per poi procedere alla creazione della cuvée unendo le parti selezionate. Segue la seconda fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico con una permanenza sui lieviti di 18 mesi.

Note degustative

COLORE: rosso rubino chiaro luminoso con riflessi scarlatti, spuma rosa e corposa, perlage elegante e persistente.

PROFUMO: diretto ed elegante con sfumature di frutta rossa, amarena e ciliegia, e note speziate.

GUSTO: ingresso arioso, gusto deciso con note di frutta rossa e caratterizzato da un'acidità vibrante e armonica tipica del vitigno.

Abbinamenti

L'equilibrio e la struttura di questo metodo classico lo rendono un abbinamento sorprendente con primi piatti al ragù bianco, risotti e, specialmente, con carni bianche e pesce alla brace.



Gradazione
Alcolica
12% vol.



Residuo
Zuccherino
12 g/L



Temperatura
di servizio
8-10°C



Formato
75 cl