

MARCHIO STORICO

Lambrusco di Sorbara D.O.C.

Vino Frizzante Amabile

Nell'importante gamma di prodotti delle Cantine Cavicchioli per la Grande Distribuzione c'è una linea che più di altre rappresenta la storia sia dell'azienda sia dell'enologia modenese. Una collezione di prodotti che rappresenta la convivialità, la tradizione, il valore della terra e del territorio. Un inno all'emilianità a cui brindare ogni giorno.

Vitigni

Lambrusco di Sorbara.

Provenienza

Vigneti situati nella provincia di Modena.

Vinificazione

Le uve vengono vinificate in rosso per 2-3 giorni e avviate alla seconda fermentazione alcolica a temperatura controllata in autoclave, secondo il metodo Charmat, prima del completo esaurirsi degli zuccheri naturalmente contenuti nel frutto.

Note degustative

COLORE: rosso rubino trasparente con riflessi violacei e spuma dal tenue colore viola.

PROFUMO: ampio e fresco con un richiamo ai piccoli frutti rossi e alla viola.

GUSTO: morbido dalla bilanciata e armonica acidità, con sentori di fragole e amarene.

Abbinamenti

La fresca morbidezza di questo vino frizzante lo rende ottimo compagno per antipasti a base di salumi o torte salate. Perfetto anche in abbinamento con primi piatti di pasta ripiena e secondi piatti semplici a base di carne.



Gradazione
Alcolica
8%vol



Residuo
Zuccherino
45 g/L



Temperatura
di servizio
8-10°C



Formato
75 cl