

Umberto Cavicchioli e F.

Fantasia Rosé Modena D.O.C. Spumante Extra dry

La vita è più bella quando c'è "fantasia". E quando porta con sé un'esplosione di sensazioni fruttate e floreali è ancora meglio. Vivacità, allegria e sensazioni coinvolgenti sono le chiavi vincenti della linea *Fantasia* di Umberto Cavicchioli e Figli qui rappresentata dal Rosé Modena DOC. Uno spumante rosa chiaro, luminoso, fresco e aromatico, dal gusto abboccato con note di frutta rossa a lungo persistente. Un'esperienza di degustazione in rosa per un brindisi di colore e leggerezza.

Vitigni

Lambrusco di Sorbara e Lambrusco Grasparossa.

Provenienza

Vigneti situati in provincia di Modena.

Vinificazione

Ottenuto da uve che, dopo pressatura soffice, vengono vinificate e criomacerate con le bucce a bassa temperatura per circa 24-36 ore. Dopo la seconda fermentazione di tipo Charmat di circa 20-25 giorni, lo spumante continua ad affinarsi sui propri lieviti per altre 4-5 settimane.

Note degustative

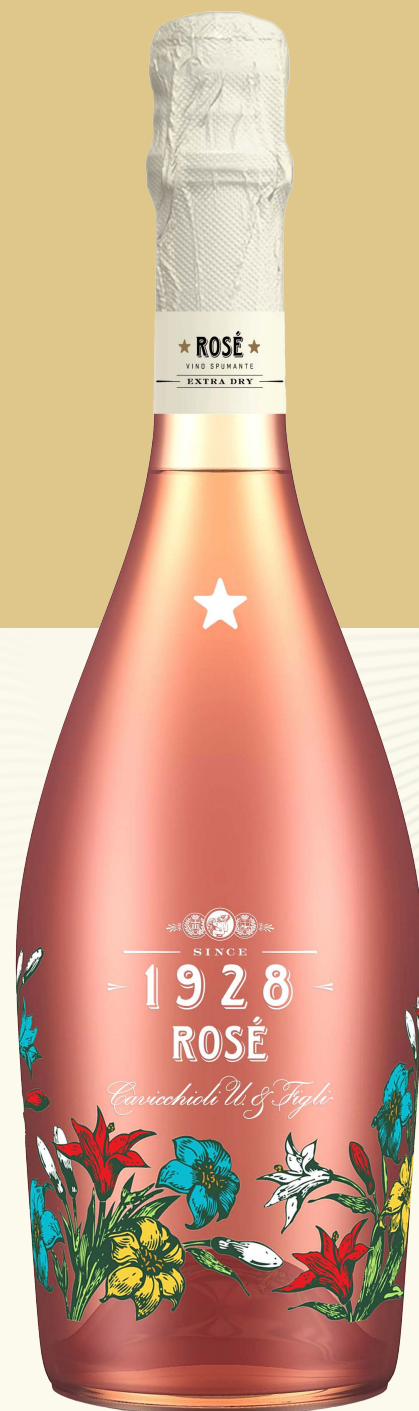
COLORE: rosa chiaro e luminoso, perlage fine e persistente.

PROFUMO: fresco, fruttato e aromatico.

GUSTO: equilibrato e fresco, al palato abboccato con note di piccola frutta rossa.

Abbinamenti

Ottimo spumante per aperitivi e preparazione di cocktail, formaggi freschi e stagionati, risotti a base di pesce, tortelloni ripieni, dessert semifreddi.



Gradazione
Alcolica
11% vol



Residuo
Zuccherino
15g/L



Temperatura
di servizio
6-8°C



Formato
75 cl