

Umberto Cavicchioli e F.

Rosé del Cristo Lambrusco di Sorbara D.O.C. Spumante Brut Metodo Classico Millesimato

Una rivoluzione in rosa diventata icona. Se in Cantine Cavicchioli c'è la storia del Lambrusco, il *Rosé del Cristo* ha contribuito a scriverla svelando una un'altra faccia del Lambrusco. Un metodo classico da uve di Sorbara in purezza provenienti dal territorio di elezione della DOC di Sorbara. Uno spumante elegante e dal forte carattere distintivo nato dalla costante ricerca della qualità e dell'innovazione. Un rosé dalla firma inconfondibile.

Vitigni

Lambrusco di Sorbara in purezza.

Provenienza

Vigneti situati nel cuore della DOC del Sorbara, in località Cristo, a 200 metri dal fiume Secchia

Vinificazione

Le uve raccolte a mano, subito sottoposte a pressatura, passano alla fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. In primavera, dopo la selezione della cuvée, comincia il processo di spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico per almeno 24-30 mesi. Dopo la sboccatura il vino viene rabboccato con una parte del suo stesso vino assieme alla *liqueur d'expédition*, tipica del metodo sviluppato da Cantine Cavicchioli che consente al prodotto il massimo bilanciamento gustativo.

Note degustative

COLORE: rosa brillante con riflessi cipolla chiaro.

PROFUMO: delicato con ricordi di rosa canina e fiori di arancio che passano a sentori di fragoline e lamponi acerbi e scorza di agrumi.

GUSTO: deciso e verticale di struttura che stuzzica per la sua freschezza, corpo fruttato e armonioso che chiude con finale minerale e sapido.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo per accompagnare taglieri di salumi e formaggi, perfetto con i crudi di pesce e le carni bianche e, in generale, con piatti della cucina italiana e internazionale di qualità che trovano perfetta armonia insieme a uno spumante bilanciato tra i sentori fruttati tipici del vitigno e la mineralità del metodo classico.



Gradazione
Alcolica
12% vol



Residuo
Zuccherino
7 g/L



Temperatura
di servizio
6-8°C



Formato
75 cl