

## Vigna del Cristo

# Lambrusco di Sorbara

## D.O.C.

### Vino Frizzante Secco

Questo Lambrusco di Sorbara in purezza è la storia del Lambrusco a Modena: nato con la vendemmia del 1987 per celebrare i sessant'anni di Cantina Cavicchioli, è ottenuto da uve provenienti dall'omonimo vigneto di 5 ettari in località Cristo, all'interno del territorio della DOC di Sorbara. *Vigna del Cristo* è l'espressione della qualità di questo vitigno ed è l'esempio della cifra stilistica della cantina: un Lambrusco sempre moderno, unico e, al tempo stesso, fedele alla tradizione.

#### Vitigni

Lambrusco di Sorbara.

#### Provenienza

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

#### Vinificazione

Le uve raccolte manualmente, sono pigiate in modo soffice e vengono raffreddate in piccole vasche a bassa temperatura per 2-3 giorni. Il mosto decantato viene posto in autoclave alla temperatura di 15-18°C per una lenta presa di spuma, fino al totale esaurimento degli zuccheri. Successivamente inizia il processo di affinamento sui propri lieviti per almeno 120 giorni (Metodo spumante Charmat-Lungo), dopo i quali il vino viene messo in bottiglia.

#### Note degustative

**COLORE:** rosso violaceo tenue tendente al ciclamino con spuma rosa cipria.

**PROFUMO:** intense note floreali di violetta unite a sentori fruttati di lampone e fragola.

**GUSTO:** ampio e avvolgente, con una piacevole nota acidula, equilibrato nella sua secchezza e mai cedevole, presenta note caratteristiche di lampone, fragola e ciliegia tipiche del vitigno.

#### Abbinamenti

Piacevole al calice in aperitivo regala una degustazione indimenticabile con i frutti del mare: dalle *crudité* di pesce, ai crostacei, fino a sorprendere con un ricco vassoio di ostriche. Ottimo con i primi. I salumi DOP di qualità come il Prosciutto di Parma o il Culatello di Zibello diventano i compagni ideali per questo Lambrusco, così come il Parmigiano Reggiano.



Gradazione Alcolica	Residuo Zuccherino	Temperatura di servizio	Formato
11% vol	7 g/L	8-10°C	75 cl, 1,5L