

1928

Lambrusco di Sorbara D.O.C.

Vino Frizzante Secco

Vivere nel presente restando fedeli alla propria filosofia originaria. Questo è lo spirito della linea 1928, dove confluiscono l'esperienza e la passione tramandate di padre in figlio, di generazione in generazione, da quando nel lontano 1928 comincia la storia delle Cantine Cavicchioli. Il Lambrusco di Sorbara DOC secco è qui emblema di questo paradigma in chiave modenese. Un vino frizzante che è la certezza di portare nel calice tutta la storia di un territorio e di una tradizione vitivinicola dalla grande ricchezza capace di intercettare il gusto di un ampio pubblico di estimatori.

Vitigni

Lambrusco di Sorbara.

Provenienza

Vigneti situati a Nord di Modena tra i fiumi Secchia e Panaro.

Vinificazione

Le uve vengono vinificate in rosso e criomacerate a bassa temperatura per 2-3 giorni. Dopo la fermentazione alcolica di circa 10-15 giorni delle bucce nel mosto, a temperatura di 15-18°C, segue la rifermentazione di tipo Charmat della durata di 4 settimane a temperatura controllata di 13-15°C.

Note degustative

COLORE: rosso rubino tenue, con spuma dai riflessi violacei.

PROFUMO: al naso bouquet morbido e fruttato, con sentori di ciliegia, ribes e piccoli frutti rossi acerbi con spiccato profumo di viola.

GUSTO: in bocca sapore armonico, dove spicca un'acidità bilanciata e piacevolmente avvolgente, con finale persistente.

Abbinamenti

Lambrusco interessante come aperitivo in accompagnamento a *finger food* anche di pesce o taglieri di salumi del territorio. È adatto ad affiancare primi piatti dal sapore intenso come risotti mantecati o ragù di cortile ma è capace di sorprendere anche con lo *street food* orientale (*bao*, ravioli) o messicano.



Gradazione
Alcolica
11% vol



Residuo
Zuccherino
10 g/L



Temperatura
di servizio
6-8°C



Formato
75cl