

*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