

## TRE MEDAGLIE

# Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C. Vino Frizzante Amabile

Il legame profondo con la terra e con la tradizione vitivinicola modenese appartiene alla storia della famiglia Cavicchioli sin da quando, nel 1928, Umberto Cavicchioli iniziò a produrre il suo Lambrusco "Tradizione", del quale la linea "Tre Medaglie" è la testimonianza più fedele e rappresentativa.

### Vitigni

Lambrusco Grasparossa.

### Provenienza

Fascia collinare e pedemontana a sud di Modena.

### Vinificazione

Dopo la pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per 5-6 giorni per poi passare alla fermentazione di autoclave. Segue una rifermentazione di tipo Charmat a temperatura controllata con aggiunta di mosto.

### Note degustative

**COLORE:** spuma rosso-violacea, corposa, avvolgente e di media finezza, vino rubino intenso.

**PROFUMO:** al naso bouquet fruttato con sentori di ciliegia moretta di Vignola e piccola frutta nera.

**GUSTO:** fruttato di mora, ribes nero e melograno con una piacevole e armonica nota amabile.

### Abbinamenti

Nella versione amabile, questo Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC ben si accompagna a un tagliere di salumi emiliani, così come primi piatti di pasta, anche fresca e ripiena, e frittiture di verdure e pesce. Per il suo carattere avvolgente saprà stupire anche con piatti internazionali dal sapore speziato.



Gradazione  
Alcolica  
8% vol.



Residuo  
Zuccherino  
47 g/L



Temperatura  
di servizio  
6-8°C



Formato  
75 cl