

## TRE MEDAGLIE

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

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

Le uve sono macerate a freddo in piccole vasche a bassa temperatura per 2-3 giorni. Ad una prima fermentazione alcolica 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 e vino rubino intenso.

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

**GUSTO:** secco e sapido, con note fruttate e fresche ben bilanciate.

### Abbinamenti

Questo Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC secco ben si accompagna a un tagliere di Parmigiano Reggiano e salumi emiliani, o con le eccellenze nazionali così come primi piatti di pasta, anche fresca e ripiena, e frittiture di verdure e pesce. Per il suo carattere deciso saprà stupire anche con piatti internazionali di ricerca.



Gradazione  
Alcolica  
11% vol



Residuo  
Zuccherino  
10 g/L



Temperatura  
di servizio  
8-10°C



Formato  
75 cl