

TRE MEDAGLIE

Lambrusco di Sorbara 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 di Sorbara.

Provenienza

Vitigni dell'area intorno ai fiumi Secchia e Panaro a nord di Modena.

Vinificazione

Le uve sono macerate a freddo in piccole vasche a bassa temperatura per 2-3 giorni. A una prima fermentazione alcolica segue una rifermentazione di tipo Charmat a temperatura controllata con aggiunta di mosto.

Note degustative

COLORE: spuma persistente dai riflessi violacei e colore del vino rosso rubino trasparente.

PROFUMO: al naso bouquet fruttato e intenso.

GUSTO: fresco, armonico e fruttato con sentori di lamponi, ciliegie e fragoline di bosco.

Abbinamenti

Per le note tipiche del vitigno, questo Lambrusco di Sorbara DOC secco accompagna alla perfezione taglieri di salumi così come primi piatti con ragù di carne, frittare; da gustare con crudités di pesce.



Gradazione
Alcolica
11%vol



Residuo
Zuccherino
10 g/L



Temperatura
di servizio
8-10°C



Formato
75 cl