

MARCHIO STORICO

Lambrusco di Sorbara D.O.C. Vino Frizzante Secco

Nell'importante gamma di prodotti delle Cantine Cavicchioli per la Grande Distribuzione c'è una linea che più di altre rappresenta la storia sia dell'azienda sia dell'enologia modenese. Una collezione di prodotti che rappresenta la convivialità, la tradizione, il valore della terra e del territorio. Un inno all'emilianità a cui brindare ogni giorno.

Vitigni

Lambrusco di Sorbara.

Provenienza

Vigneti situati nella provincia di Modena.

Vinificazione

Le uve vengono vinificate in rosso per 2-3 giorni con fermentazione alcolica a temperatura controllata e seguita da una rifermentazione, di tipo Charmat.

Note degustative

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

PROFUMO: al naso bouquet fruttato e intenso con sentori di viola.

GUSTO: fresco, armonico con sentori di piccola frutta rossa.

Abbinamenti

Vivace frizzante che accompagna antipasti a base di salumi e primi piatti con sughi bianchi. Adatto anche a secondi piatti leggeri a base di carni bianche o di mare. Perfetto per accompagnare le ricette della tradizione emiliana.



Gradazione
Alcolica
11% vol



Residuo
Zuccherino
11g/L



Temperatura
di servizio
8-10°C



Formato
75 cl