



CAVICCHIOLI LAMBRUSCO BLANCO

LAMBRUSCO IGT (EMILIA ROMAGNA), ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Espumoso.

Variedad: 100% Lambrusco.

Alcohol: 7,5%.

Reposo: Sin crianza. Método clásico.

Capacidad de Guarda: 2 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Amarillo con reflejos verdes.



El perlado es chispeante y de muy buena calidad. Aromas a manzanas verdes.



Vino lleno de frescura. La burbuja es suave y fina. Sabor a manzana verde con un toque de dulzura.



Se recomienda acompañar con un róbalo asado con cáscara de manzana verde. Es ideal también tomarlo como aperitivo.



La Bodega

La historia enológica de Cantine Cavicchioli empezó durante el siglo XX, cuando Umberto Cavicchioli, un viticultor y comerciante de vid, decidió producir su propio vino. Transformó su taller en una cava y empezó a vinificar sus uvas de Lambrusco de Sorbara, lo que le permitió crear lo que es hoy en día una de las más prestigiosas apelaciones del país: Lambrusco. Al día de hoy, la familia Cavicchioli posee numerosas viñas en el pueblo de Sorbara, situado entre los ríos Secchia y Panaro en la provincia de Módena. Esta provincia es considerada como el origen de la producción de Lambrusco.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com