



CAVICCHIOLI PROSECCO

VENETO, ITALIA

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Espumoso.

Variedad: 100% Glera.

Alcohol: 11,9%.

Reposo: Sin crianza. Método Charmat.

Capacidad de Guarda: 2 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



De color dorado pálido verdoso, limpio y brillante.



Este vino nos da esta tipicidad de la uva Glera como la parte floral de acacia y rosa blanca y las notas de manzana verde, pera, limón amarillo y plátano.



Muy fresco y con una burbuja muy fina.



Se recomienda acompañar con Mariscos y 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 está considerada como el origen de la producción de Lambrusco.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com