



CAVICCHIOLI LAMBRUSCO ROSADO

LAMBRUSCO IGT (EMILIA ROMAGNA), ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado 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



Color rosa con burbujas finas.



Aromas a frutas rojas.



Es fresco, ácido con un sabor a frutas rojas.



Se recomienda acompañar con embutidos, carnes ligeras, pescados ligeros o quesos suaves. Además puede pasar 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.