



CAVICCHIOLI LAMBRUSCO TINTO

LAMBRUSCO IGT (EMILIA ROMAGNA), ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto 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 agradable y vivaz con un perlado chispeante y de muy buena calidad.



Posee una nariz muy agradable de fresas, frambuesas y ciruelas frescas.



Tiene su punto de gas natural muy equilibrado y en boca confirma su calidad. Afrutado y floral. Vino fino, lleno de elegancia.



Se recomienda acompañar con ensaladas, carnes frías o quesos ligeros. Ideal para el 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