



TAVERNELLO LAMBRUSCO BLANCO LAMBRUSCO IGT (EMILIA ROMAGNA), ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Espumoso.

Variedad: 100% Lambrusco.

Alcohol: 8,0%.

Vinificación: Las uvas que componen este Lambrusco se recolectan al principio de septiembre, tanto a mano como mecánicamente. En la bodega, se despalillan y luego se prensan. A continuación, el mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable de 600 hl. La fermentación dura de 8 a 10 días, manteniéndose la temperatura a 16-18°C. Se evita la fermentación maloláctica con bajas temperaturas y la segunda fermentación dura unos 15 días.

Capacidad de Guarda: 2 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pajizo claro con tintes verdosos.



Fresco y afrutado en nariz, con aromas a manzana golden.



Típicamente aromático, delicado, suave, fresco y agradable.



Disfrútalo con aperitivos, mariscos o solo.



La Bodega

TAVERNELLO es la marca insignia de Caviro, con alrededor de 100 millones de litros vendidos en todo el mundo. Es la marca número 1 en Italia, disfrutada por familias italianas durante 40 años.

Tavernello es la tipificación de un modelo de negocio virtuoso y único de economía circular, que pone en el centro el bienestar de nuestros consumidores y el respeto por el territorio que nos acoge.