



## **TAVERNELLO LAMBRUSCO ROSADO**

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. El vino final contiene 42 g/l de azúcar residual.

**Capacidad de Guarda:** 2 años.

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

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color rosado intenso.



Notas florales de rosas y violetas, así como de grosella negra y baya.



Fresco, espumoso, goloso y cremoso en boca, y bien redondeado, con una suave progresión a un delicioso final cítrico.



Lambrusco Emilia IGT Rosato se puede disfrutar como aperitivo y es una gran combinación para salami o platos de pescado.



### 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.