



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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto Espumoso.

Variedades: 85% Lambrusco, 15% Otras.

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 rojo rubí brillante.



Aroma intenso afrutado y a levadura con un bouquet bien equilibrado.



Un vino espumoso fresco, de sabor suave y final agradable de frutos rojos.



Se puede disfrutar durante toda la comida y es excelente con mariscos, queso y verduras a la plancha.

CANTINE CAVIRO
1966
TAVERNELLO

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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com