



**METODO CHARMAT**  
**LAMBRUSCO I.G.T.**  
**EMILIA**

*Frizzante Amabile*



**GAVIOLI**  
 CANTINIERI DAL  
 1 7 9 4



**Classificazione:** Lambrusco Emilia I.G.T.

**Area di produzione:** Province di Modena e di Reggio Emilia

**Uvaggio:** 100% lambrusco (Marani, Maestri, Salamino e Grasparossa)

**Vinificazione:** in rosso con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale metodo Charmat.

**Caratteristiche:** Rosso rubino con riflessi violacei, con sentori di fragola e marasca. Elegante e persistente; il delicato gusto amabile è piacevolmente equilibrato dalla freschezza.

**Abbinamenti gastronomici:** estremamente versatile. È ideale come aperitivo e può piacevolmente accompagnare tutto il pasto. Ottimo con le pietanze e i salumi tipici della cucina emiliana.



**Classification:** Lambrusco Emilia I.G.T.

**Appellation:** municipalities of Modena and Reggio Emilia

**Grape variety:** 100% lambrusco (Marani, Maestri, Salamino e Grasparossa)

**Vinification:** Vinified in red, with maceration at a controlled temperature. The taking of froth, extremely slow, comes from a natural re-fermentation Charmat method.

**Characteristics:** ruby red with violet reflections. Hints of strawberry and marasca-cherry. The delicate semi-sweet taste is pleasantly balanced by freshness.

**Food matches:** great versatility, it can be served as an aperitif or it can also accompany throughout the meal, particularly with dishes of Emilian cuisine.