



## METODO CLASSICO

### LAMBRUSCO VINIFICATO IN BIANCO

*Spumante Brut*



**GAVIOLI**  
CANTINIERI DAL  
1 7 9 4



**Classificazione:** Lambrusco I.G.P.

**Area di produzione:** Comune di Nonantola - vigneto di Via Mavora, 68.

**Uvaggio:** 100% Lambrusco di Sorbara.

**Vinificazione:** Sorbara in purezza vinificato in bianco e rifermentato naturalmente in bottiglia secondo il Metodo Classico. Vendemmia manuale dei grappoli migliori del nostro vigneto di Nonantola in Via Mavora, 68. Dopo la pressatura soffice e la prima fermentazione a temperatura controllata, le bottiglie riposano in cataste per minimo 36 mesi durante i quali affinano sui lieviti.

**Caratteristiche:** perlage fine e persistente; colore giallo paglierino. Il profumo è minerale con sentori di crosta di pane, brioche e nocciola. Dal corpo ben strutturato, con delicati aromi, equilibrata freschezza e di lunga persistenza.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C.

**Abbinamenti gastronomici:** ideale come aperitivo, ma anche per accompagnare antipasti, primi a base di pasta, risotti e carni bianche. Grazie alla buona acidità accompagna con classe tutte le portate.



**Classification:** Lambrusco I.G.P.

**Appellation:** Comune di Nonantola – vineyard in Via Mavora, 68.

**Grape variety:** 100% Lambrusco di Sorbara.

**Vinification:** pure Sorbara grapes vinified in white and naturally refermented in bottle according to Metodo Classico. The best bunches are selected and hand picked from our vineyard located in Nonantola, Via Mavora, 68. After a soft crushing and the first fermentation at a controlled temperature, the bottles lay in stacks for at least 36 months during which they refine on the yeasts.

**Characteristics:** perlage is fine and persistent, colour is pale straw yellow. The scents are mineral, melt with bread crust notes, together with chestnuts and French croissants's hints. Pleasantly structured and fullbodied, harmonic and elegant with a nice sapidity and fragrance.

**Serving temperature:** 8-10 °C.

**Food matches:** due to its organoleptic characteristics it is a very versatile wine. It is ideal as an aperitif, but also suitable to go along with starters, main pasta and risotto courses or white meats.