



RIFERMENTAZIONE ANCESTRALE

LAMBRUSCO D.O.C. DI MODENA

Frizzante Secco



GAVIOLI

CANTINIERI DAL

1 7 9 4



Classificazione: Lambrusco D.O.C. Modena.

Area di produzione: Comune di Nonantola - vigneto di Via Rebecchi, 72.

Uvaggio: 100% Lambrusco di Sorbara.

Vinificazione: Sorbara in purezza vinificato secondo il Metodo Ancestrale. Vendemmia manuale dei grappoli migliori del nostro vigneto di Nonantola in Via Rebecchi 72. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. La presa di spuma avviene per rifermentazione naturale all'interno di ogni singola bottiglia grazie ai propri zuccheri residui.

Caratteristiche organolettiche: spuma fine, evanescente, rosata. Il colore è rosso rubino con riflessi granati. Non effettuando la sboccatura il vino si presenta leggermente torbido in virtù dei lieviti che permangono all'interno della bottiglia e che sedimentando possono creare il cosiddetto fondo, profumo fruttato e floreale, con sentori di crosta di pane e brioche.

Abbinamenti gastronomici: ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana, in particolare tortellini e passatelli in brodo. Straordinario con il carrello dei bolliti e degli arrosti. Fine e di grande eleganza, risulta molto adatto all'abbinamento con piatti a base di pesce.



Classification: Lambrusco D.O.C. Modena.

Appellation: Comune di Nonantola - vigneto di Via Rebecchi, 72.

Grape variety: 100% Lambrusco di Sorbara.

Vinification: pure Sorbara grapes vinified according to the Ancestral Method. The best bunches are selected and hand picked from our vineyard located in Nonantola in Via Rebecchi 72. After a soft crushing, takes place the first fermentation at a controlled temperature. The taking of froth happens by in-bottle natural refermentation thanks to the inner residual sugars.

Characteristics: the taste is extreme and without compromises for an organoleptic experience that recalls the wines of our ancestors. The elegant complexity makes every bottle an unique experience, ideal for the ones looking to rediscover a wine with a *rétro* style and handcrafted touch. Not being performed any disgorging, the residual yeasts inside the bottle create the so-called bottom, which gives the wine aromas of bread crust and contribute to leave this wine slightly turbid.

Food matches: perfect when matching dishes of Emilia's traditional cuisine, especially with tortellini and passatelli soup. Extraordinary with boiled and roasted meats. Outstanding and surprising with fish.