



METODO CHARMAT
LAMBRUSCO D.O.C. DI SORBARA

Frizzante Secco



GAVIOLI
 CANTINIERI DAL
 1 7 9 4



Classificazione: Lambrusco D.O.C. Sorbara.

Area di produzione: comuni di Bastiglia, Nonantola, Bomporto tutti nella provincia di Modena.

Uvaggio: 100% lambrusco di Sorbara.

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

Caratteristiche: colore rosso rubino chiaro con riflessi rosati, la spuma è chiara ed evanescente. Profumo fine ed elegante con sentori tipici di violetta; sapore spiccatamente secco. La piacevole sapidità unitamente alla freschezza gli conferiscono grande eleganza.

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 arrostiti. La spiccata acidità e l'eleganza lo rendono molto adatto anche ai piatti a base di pesce.



Classification: Lambrusco D.O.C. Sorbara.

Appellation: Municipalities of Modena, Bastiglia, Nonantola, Bomporto all in Modena's outskirts.

Grape variety: 100% lambrusco di Sorbara.

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: the colour is light ruby red with pink reflections. The pale pink foam is fine and evanescent. The bouquet has the typical violet notes. The taste is distinctly dry with a slight sapidity that, together with its freshness, gives the wine great elegance and a pleasant fruity aftertaste.

Food matches: ideal to accompany any typical dish from Emilia's tradition, mainly tortellini and passatelli soup. Extraordinary with boiled and roasted meats. Its elegance and acidity makes it suitable even for fish dishes.