Cavicchioli U. & Figli | Italien | Emilia Romagna

Vigna del Cristo Lambrusco secco Sorbara 2024 DOC Cavicchioli

Weingut

Die Cantine Cavicchioli wurde 1928 von Umberto Cavicchioli in San Prospero unweit von Modena gegründet. Über die Geneationen in Familienbesitz, erarbeitete sich Cavicchioli die unangefochtene Spitzenposition im Lambrusco. Seine Weine werden Jahr für Jahr mit Höchstbewertungen im Gambero Rosso ausgezeichnet und gerade die trockenen beweisen, das sie nichts mit dem nach wie vor leider schlechten Image dieser Spezialität zu tun haben. Das Besondere an diesen Top-Lambrusco ist, das der Grundmost in einem sehr aufwendigen und teuren Verfahren solange bei 0 Grad Celsius gelagert wird, bis bei Bedarf mit Reinzuchthefen zur Gärung gebracht wird. Dadurch bleibt die Frische und Fruchtigkeit voll erhalten.

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	11.00 % Vol.
Restzucker:	1.00 g/l
Säure:	6.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Emilia Romagna
Rebsorten:	Lambrusco di Sorbara

Vinifizierung

Das Traubengut wird zu Most verarbeitet, der bei 0 Grad Celsius gelagert und nach Bedarf mit Reinzuchthefen frisch produziert wird

Sensorik

Leuchtend hellrot, Himbeeren und Johannisbeeren, etwas Veilchen und Rosen, spritzig-erfrischen mit feinem Säurespiel

Passt gut zu

Aperitif, leichte Sommersalate

Lagerfähig

2 Jahre

Tipp

Waren Sie jemals in der Gegend um Modena? Dann kennen Sie dieses herrliche Gefühl, das einem ein frischer trockener Lambrusco bietet. Der Vigne del Cristo aus ger gleichnamigen Einzellage ist so ziemlich das Beste, was aus der Rebsorte Lambrusco di Sorbara produziert werden kann. Nicht umsonst geadelt mit den drei Gläsern im Gambero Rosso, ist schon die helle Farbe im Glas bezeichnend, der erste Schluck ist ein erfrischender Genuß.