



Cavicchioli U. & Figli



Italien

Emilia Romagna



Weingut

Die Cantine Caviccholi wurde 1928 von Umberto Caviccholi in San Prospero unweit von Modena gegründet. Über die Generationen in Familienbesitz, erarbeitete sich Caviccholi die unangefochtene Spaltenposition im Lambrusco. Seine Weine werden Jahr für Jahr mit Höchstbewertungen im Gambero Rosso ausgezeichnet und gerade die trockenen beweisen, dass sie nichts mit dem nach wie vor leider schlechten Image dieser Spezialität zu tun haben. Das Besondere an diesen Top-Lambrusco ist, dass 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.

Tre Medaglie Lambrusco secco Grasparossa DOC Cavicchioli

Expertise

Jahrgang:

gesetzl. Herkunft:

Alkoholgehalt: 11.00 % Vol.

Restzucker: 1.10 g/l

Säure: 7.00 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Emilia Romagna

Rebsorten: Lambrusco Gasparossa

Vinifizierung

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

Sensorik

Dunkelviolett-rot, Brombeeren, Hollunder und Kirschen, etwas Rosen und Wiesenkräuter, saftig-frisch

Passt gut zu

Aperitif, Gemüselasagne

Lagerfähig

2 Jahre

Tipp

Diese unvergleichliche Farbe, wenn die Sonne durch ein Glas des Lambrusco Grasparossa leuchtet macht einfach Lust auf Urlaub. Das feine Moussieren und der fruchtige Duft lassen Bilder vom Sommer in Norditalien entstehen. Der trockene Abgang tut sein übriges für einen herrlich erfrischenden Genuss.