



Cavichchioli U. & Figli



Italien

Emilia Romagna



## Tre Medaglie Lambrusco Amabile Sorbara DOC

### Weingut

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

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	8.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	49.00 g/l
<b>Säure:</b>	6.00 g/l
<b>Geschmack:</b>	süß
<b>Anbaugebiet:</b>	Emilia Romagna
<b>Rebsorten:</b>	Labrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino

### Ausbau

Edelstahltank

### Sensorik

klares Rubinrot, feine Perlage, Veilchen und weiche Frucht

### Passt gut zu

Charcuterie, mediterrane Gerichte, gebratenes Gemüse, Süßspeisen

### 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. Mit seiner schön eingebundenen Süße ist dieser Lambrusco genau das Richtige um in diesen Bildern zu schwelgen oder die Vorfreude zu genießen.