

LAMBRUSCO

SORBARA D.O.C.



GAVIOLI
CANTINIERI DAL
1794

Secco



Classificazione

Uvaggio

Vinificazione

Spuma

Colore

Bouquet

Gusto

Temperatura

di Servizio

Abbinamento

Lambrusco D.O.C. di Sorbara

100% Lambrusco di Sorbara

In rosso con macerazione a temperatura controllata e rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat

Fine ed evanescente

Colore rosso rubino chiaro con riflessi rosa

Profumo caratteristico di violetta e fragoline di bosco

Al palato risulta raffinato, sapido ed elegante grazie alla spiccata acidità

10-12 °C

Ideale per accompagnare i piatti tradizionali della cucina modenese, in particolare tortellini, passatelli in brodo, carni bollite e il tipico zampone o cotecchino. La spiccata acidità lo rende adatto anche ai piatti di pesce oltre che un ottimo aperitivo



Style

Classification

Grapes

Vinification

Foam

Color

Bouquet

Taste

Service

temperature

Gastronomic

Coupling

Dry Sparkling Red

Lambrusco D.O.C. di Sorbara

100% Lambrusco di Sorbara

Vinified in red, with maceration at a controlled temperature and natural refermentation according to Charmat method

Fine and evanescent

Light ruby-red with pink reflections

A characteristic aroma of violet and wild strawberries

Distinctly dry with a very simple body, is exalted by a pleasant sapidity that, together with freshness, gives it great elegance

10-12 °C

Ideal to accompany any typical dish from the Emilia's tradition. Extraordinary with boiled and roasted meats. Its elegant and simple body make it suitable even for fish dishes