



## RIFERMENTAZIONE ANCESTRALE LAMBRUSCO D.O.C. DI MODENA

*Frizzante Secco*



**GAVIOLI**  
CANTINIERI DAL  
1 7 9 4



**Classificazione:** Lambrusco D.O.C. Modena.

**Area di produzione:** Comune di Nonantola - vigneto di Via Rebecchi, 72.

**Uvaggio:** 100% Lambrusco di Sorbara.

**Vinificazione:** Sorbara in purezza vinificato secondo il Metodo Ancestrale. Vendemmia manuale dei grappoli migliori del nostro vigneto di Nonantola in Via Rebecchi 72. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. La presa di spuma avviene per rifermentazione naturale all'interno di ogni singola bottiglia grazie ai propri zuccheri residui.

**Caratteristiche organolettiche:** spuma fine, evanescente, rosata. Il colore è rosso rubino con riflessi granati. Non effettuando la sboccatura il vino si presenta leggermente torbido in virtù dei lieviti che permangono all'interno della bottiglia e che sedimentando possono creare il cosiddetto fondo, profumo fruttato e floreale, con sentori di crosta di pane e brioche.

**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. Fine e di grande eleganza, risulta molto adatto all'abbinamento con piatti a base di pesce.



**Classification:** Lambrusco D.O.C. Modena.

**Appellation:** Comune di Nonantola - vigneto di Via Rebecchi, 72.

**Grape variety:** 100% Lambrusco di Sorbara.

**Vinification:** pure Sorbara grapes vinified according to the Ancestral Method. The best bunches are selected and hand picked from our vineyard located in Nonantola in Via Rebecchi 72. After a soft crushing, takes place the first fermentation at a controlled temperature. The taking of froth happens by in-bottle natural refermentation thanks to the inner residual sugars.

**Characteristics:** the taste is extreme and without compromises for an organoleptic experience that recalls the wines of our ancestors. The elegant complexity makes every bottle a unique experience, ideal for the ones looking to rediscover a wine with a *rétro* style and handcrafted touch. Not being performed any disgorging, the residual yeasts inside the bottle create the so-called bottom, which gives the wine aromas of bread crust and contribute to leave this wine slightly turbid.

**Food matches:** perfect when matching dishes of Emilia's traditional cuisine, especially with tortellini and passatelli soup. Extraordinary with boiled and roasted meats. Outstanding and surprising with fish.