

Cavicchioli Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Secco

Proefnotitie: Levendige robijnrode kleur met paarse reflecties. Fijne bubbels met een levendige mousse. De aroma's stuiven het glas uit; een voorbode voor de pittige, volle, droge en frisse smaak in de mond, waar verschillende fruittonen de boventoon voeren.

Specificaties:

Producent Cavicchioli
Druivensoorten 100% lambrusco grasparossa
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Emilia Romagna
Sluiting Kurk
Categorie Mousserend/Lambrusco
Alcoholpercentage 11%

Smaakomschrijving: Vol, fris, fruittonen

Vinificatie: Na de oogst in oktober volgt een koude fermentatie op de schil bij lage temperaturen gedurende 2-3 dagen. Vervolgens volgt de alcoholische gisting gedurende ongeveer 10-15 dagen, met 'sur lie' rijping, bij een temperatuur van 15-18 °C. De hergisting volgens de Charmat-methode duurt 4 weken, bij een constante temperatuur van 13-15 °C.

Wijn & spijs: Gezouten vlees(waren), geroosterd wit vlees, Italiaans varkensvlees.

Awards:

Achtergrondinformatie: De familie Cavicchioli onderhoudt diepe banden met Italië en de wijntradities van het Modena-gebied sinds 1928. Toen begon Umberto zijn Lambrusco te produceren, met "Tradizione" als naam. De Tre Medaglie-lijn is nog altijd een typisch eerbetoon aan deze oorsprong.

Al meer dan 80 jaar maakt wijnhuis Cavicchioli met veel plezier unieke wijnen. Het begon in San Prospero, een dorp in de buurt van Modena in Noord Italië, waar Umberto Cavicchioli met veel passie voor zijn land de werkplaats achter zijn huis omtoverde tot een wijnkelder waar hij productie en botteling plaats liet vinden. Umberto was de eerste persoon in de regio die begon met het persen van de Lambrusco druif. In 1964 besloot Umberto dat het tijd werd Cavicchioli over te dragen aan zijn zonen die het distributienetwerk vervolgens flink uitbreidden. Cavicchioli is vandaag de dag uitgegroeid tot een vooraanstaand Italiaans wijnhuis!

