

LAMBRUSCO DI MODENA

1928

VINO ROSSO

Spuma rosa vivace con riflessi violacei. Corpo pieno, morbido ed elegante. Sorso fresco, sapido, dal tannino in evidenza. Al naso emergono profumi di frutti di bosco, come more e mirtilli, seguiti da spezie.



PRODUTTORE: Cavicchioli

PROVENIENZA: Italia

REGIONE: Emilia Romagna

TIPOLOGIA: Rosso

DENOMINAZIONE: Modena DOC

VITIGNO: Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara

AROMA: Frutti di bosco, spezie

GRADO ALCOLICO: 10,5% vol

FORMATO BOTTIGLIA: 75 cl

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Servito ben fresco è l'accompagnamento ideale per i piatti tipici della cucina emiliana, con portate a base di carne, salumi, paste ripiene e fritti