



Cavicholi U. & Figli



Italien

Emilia Romagna



### Tre Medaglie Lambrusco secco Grasperossa DOC

#### Weingut

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

#### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	3.10 g/l
<b>Säure:</b>	7.20 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Emilia Romagna
<b>Rebsorten:</b>	Lambrusco Grasperossa

#### Ausbau

Edelstahl

#### Sensorik

Dunkelviolet-rot, Brombeeren, Hollunder und Kirschen, etwas Rosen und Wiesenkräuter, saftig-frisch

#### Passt gut zu

Aperitif, Gemüselasagne

#### Lagerfähig

2 Jahre

#### Tipp

Diese unvergleichliche Farbe, wenn die Sonne durch ein Glas des Lambrusco Grasperossa leuchtet macht einfach Lust auf Urlaub. Das feine Moussieren und der fruchtige Duft lassen Bilder vom Sommer in Norditalien entstehen. Der trockene Abgang tut sein übriges für einen herrlich erfrischenden Genuß.