

Azienda agricola
di Castelvetro di Modena

CAVALIERA



FEDERICO

QUALIFICA

Vino Frizzante Rosso

VITIGNO UTILIZZATO

Lambrusco Grasparossa di castelvetro

SISTEMA DI PRODUZIONE

Uve provenienti da agricoltura biologica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VINIFICAZIONE

Lunga macerazione a temperatura controllata. Fermentazione in acciaio a basse temperature Frizzantatura in bottiglia con degorgement a la volè

RACCOLTA

Manuale

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12/15° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Intensamente rosso porpora, vinoso all'olfatto, sentori di marasca, pesca gialla e tanta ciliegia
Un leggero retrogusto amarognolo

ABBINAMENTO

Tutti i piatti della cucina Modenese.
Tortellini, paste ripiene, carne di maiale e torte classiche come il belsone

NOTE

- Lieviti Indigeni senza aggiunta di solforosa
- Formati da 750, 1500 ml.
- Vino Biologico

