



# CAVALIERA



**Ermes**  
*Nuvola* 

LAMBRUSCO  
EMILIA  
Indicazione Geografica Protetta  
ROSSO

**QUALIFICA:**

Emilia Lambrusco I.G.P.

**VITIGNO UTILIZZATO:**

Lambrusco Grasparossa

**SISTEMA DI PRODUZIONE:**

Uve provenienti da agricoltura biologica.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot.

**VINIFICAZIONE:** Macerazione parziale a temperatura controllata. La fermentazione continua in acciaio a basse temperature. Rifermentazione in bottiglia con lieviti spontanei

**RACCOLTA:** Manuale.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12/15 °C

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Intensamente rossoporpora, sentori di marasca, pesca gialla, ciclamino Sorso piacevolmente fruttato, con retrogusto giustamente amarognolo. La presenza sui propri lieviti dona giusta mineralità al vino.

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

**NOTE:**

- Lieviti Spontanei basso contenuto di solforosa.
- Formati da 750 ml.
- Vino Biologico.
- Ne viene prodotto un numero limitato di bottiglie ogni anno.

Cavaliera.it

Via Cavalliera, 1/b - 41014 Castelvetro di Modena (MO)

Tel: +39 059 799835 - Mail: info@cavaliera.it