



# CAVALIERA



## Luciana Nuova

EMILIA  
LAMBRUSCO

Indicazione Geografica Protetta

ROSATO

**QUALIFICA:**

Emilia lambrusco I.G.P.

**VITIGNO UTILIZZATO:**

Lambrusco Grasparossa.

**SISTEMA DI PRODUZIONE:**

Uve provenienti da agricoltura biologica.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot.

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice con uva intera. Fermentazione in acciaio a basse temperature. Rifermentazione in bottiglia.

**RACCOLTA:** Manuale.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12/15 °C

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** La luminosità contraddistingue il bel colore lampone del vino al bicchiere. Con note fruttate fresche di fragoline di bosco, lampone mora, accenni di violetta precedono il sorso vivace e accogliente. La chiusura piacevolmente amaro-gnola avvolge il palato, ravvivando il gusto. La presenza sui propri lieviti dona giusta mineralità al vino.

**ABBINAMENTO:** Aperitivo, pesce, gnocco fritto e polenta frita tutto pasto e pizza.

**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