

Tre medaglie Cavicchioli - Lambrusco di Sorbara DOC secco

scritto da Alice Lombardi | 27/12/2016



Il Lambrusco di Sorbara “Tre Medaglie” Cavicchioli è un vino che interpreta perfettamente il territorio e la sua antica vocazione vitivinicola.

Un vino “immediato” nel suo assaggio ma con una valenza molto complessa nella sua capacità di essersi adattato ai tempi ed alle fruizioni enologiche contemporanei.

Il **Tre Medaglie** si adatta benissimo a salumi, primi piatti con ragù di carne, frittore e crudité di pesce.



La degustazione del “Tre Medaglie” Cavicchioli

Il vino si presenta **limpido**, di un colore rubino chiaro con riflessi violacei ed abbastanza consistente.

La spuma è di un elegante rosa chiaro ed il perlage fine, numeroso e persistente, frutto di un metodo Charmat lungo di 4 settimane a temperatura controllata.

Al naso è intenso, dotato di una discreta complessità e fine. Arrivano netti sentori di frutti rossi freschi, ricordi di rose appena sbocciate e viole in un'ottima fragranza.

In bocca è secco, abbastanza caldo e morbido, fresco, di un tannico gentile e abbastanza sapido. Il vino è equilibrato, intenso, abbastanza persistente e fine. È armonico e maturo.

La scheda del vino

Nome vino: Tre medaglie - Denominazione di Origine controllata

Vitigno: Lambrusco Sorbara, Lambrusco salamino

Colore: Rosso rubino tendente al chiaro

Vendemmia: 2015

Tipologia di vendemmia: meccanica

Nome cantina: [Cavicchioli Umberto & figli](#)

Luogo: Modena

Titolo alcolometrico: 11 % Vol.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Calice: medio
Punteggio: 85