



# Cantina F.lli Carafoli

## "RUSTICO DI CASA NOSTRA"

**Rosso di Modena d.o.p. Secco**  
**Rosso of Modena with Denomination**  
**of Protected Origin**

**Zona di produzione:** Provincia di Modena (Emilia Romagna)  
**Area of production:** Province of Modena (Emilia Romagna)

**Vitigno di provenienza:** Lambruschi Salamino-Marani-Maestri-Grasparossa  
**Varietal Blend:** A blend of Lambrusco grapes of salamino-Marani-Maestri and Grasparossa

**Fermentazione:** Metodo Charmat  
**Fermentation:** Charmat Method

**Zuccheri:** 8-14 g/l    Alcool 10,50-11,00 % Vol  
**Sugar:** 8-14 g/l    Alcoholic Content: 10,50-11,00 % Vol.

**Vinificazione:** In rosso con lunga criomacerazione e lenta fermentazione in cisterne d'acciaio a controllo termico

**Winemaking:** "Vinificazione in rosso". The must of red grapes undergoes fermentation together with the grape skins. A long maceration and slow fermentation process at a regulated temperature

**Invecchiamento:** Da bersi giovane 12-18 mesi  
**Aging:** To be consumed within 12-18 months

**Temperatura di servizio consigliata:** 12° - 14° gradi C  
**Serving temperature:** 12°-14° degrees Celsius

**Caratteristiche:** Vino frizzante secco, di colore rubino intenso, dal profumo vinoso, sapore secco mai sgarbato

**Characteristics:** Sparkling and dry, with an intense ruby red colour

**Abbinamenti gastronomici:** Versatile che si abbina alla maggior parte dei piatti e pietanze

**Pairings:** Suitable for most dishes



**Cantina Fratelli Carafoli S.S.**

**Via Cantina, 85 - 41017 RAVARINO (MO)**

**Tel. +39 059 909102 - Fax +39 059 8170262**

**www.carafolivivi.com - info@carafolivini.com**