



# Cantina F.lli Carafoli

## "MOMENTI DI VENDEMMIA"

**Lambrusco di Sorbara d.o.p. Secco**  
**Lambrusco of Sorbara with**  
**Denomination of Protected Origin**

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

Vitigno di provenienza: Lambrusco di Sorbara > 70%, Lambrusco Salamino < 30  
Varietal Blend: A blend of Lambrusco of Sorbara > 70% and  
Lambrusco Salamino < 30%

Fermentazione: Metodo Charmat  
Fermentation: Charmat Method

Zuccheri: 8-14 g/l    Alcool 11% Vol  
Sugar: 8-14 g/l    Alcohol Content: 11% Vol.

Vinificazione: Breve criomacerazione e fermentazione in cisterne a  
temperatura controllata  
Winemaking: Natural fermentation obtained through following a regulated cold  
temperature process

Invecchiamento: Da bersi 18-24 mesi  
Aging: To be consumed within 18-24 months

Temperatura di servizio: 10° - 12° gradi C  
Serving temperature: 10°-12° degrees Celsius

Caratteristiche: Vino frizzante secco, dal bouquet caratteristico, avente i requisiti  
più consoni all'origine controllata. Dal colore rosso rubino il suo sapore è secco ma  
senza asperità. Leggero e frizzante

Characteristics: Sparkling dry wine, with a characteristic bouquet of violets.  
A Ruby red colour, its flavour is dry but not harsh. Light and crisp

Abbinamenti gastronomici: Grazie alla sua naturale effervescenza, si accompagna  
ottimamente a tutti i piatti forti della cucina emiliana ed internazionale  
Pairings: Thanks to its natural effervescence, Momenti Di Vendemmia is an excellent  
companion to all the main dishes typical of Emilia region and international cuisine  
as well



**Cantina Fratelli Carafoli S.S.**

Via Cantina, 85 - 41017 RAVARINO (MO)

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

[www.carafolivivi.com](http://www.carafolivivi.com) - [info@carafolivini.com](mailto:info@carafolivini.com)