



Cantina F.lli Carafoli

"C'ERA...A MODENA"

Lambrusco di Sorbara d.o.p. Secco
SENZA SOLFITI AGGIUNTI
Lambrusco of Sorbara d.o.p.
NO ADDED SULFITES

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

Vitigno di provenienza: Lambrusco di Sorbara d.o.p. 100% in purezza; il meglio dei nostri vigneti. Non comportando l'aggiunta di solfiti, questo prodotto viene scrupolosamente seguito in tutte le fasi di produzione, dall'uva alla bottiglia finita.

Varietal Blend: Lambrusco of Sorbara d.o.p. 100% "in purezza" (pure).

Only our highest quality grapes are used. Do not involve the addition of sulfites, this product is scrupulously followed in all phases of production, from grape to finished bottle

Fermentazione: Metodo Martinotti (Charmat)

Fermentation: Martinotti Method (Charmat)

Zuccheri: 10 g/l Alcohol 11% Vol

Sugar: 10 g/l Alcohol Content: 11% Vol

Vinificazione: In rosso con breve macerazione a freddo, flottazione con accurata pulizia del mosto e inizio della fermentazione alcolica con lenta presa di spuma direttamente in autoclave, a temperatura controllata

Winemaking: "Vinificazione in rosso". Must (pulp) of red grapes undergoes fermentation with the grape skins. A short cold maceration process followed by a slow fermentation at a controlled cold temperature

Invecchiamento: Non invecchiare, massimo 14-18 mesi.

Aging: To be consumed within 14-18 months

Temperatura di servizio: 8° - 10° gradi C

Serving temperature: 8°-10° degrees Celsius

Caratteristiche: Vino frizzante secco, dal bouquet caratteristico, avente i requisiti più consoni all'origine controllata. Colore rosso rubino chiaro, brillante, sapore secco ma senza asperità. Leggero e frizzante

Characteristics: Sparkling dry wine, with a characteristic bouquet of violets.

A Ruby red colour, dry flavour 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, it's an excellent companion to the main traditional dishes of Emilia region as well as international dishes



Cantina Fratelli Carafoli S.S.

Via Cantina, 85 - 41017 RAVARINO (MO)

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

www.carafolivini.com - info@carafolivini.com