



Cantina F.lli Carafoli

"ATTIRAGLIO"

Lambrusco di Sorbara d.o.p. Semisecco

Zona di produzione: Provincia di Modena

Regione: Emilia Romagna

Vitigno di provenienza:
Lambrusco di Sorbara >70% e Lambrusco Salamino.

Fermentazione: metodo Charmat

Zuccheri: 16-24 g/l

Gradazione alcolica: 9,00-10,00 % Vol.

Vinificazione:
parziale criomacerazione e fermentazione
in cisterne a temperatura controllata.

Invecchiamento: da bersi giovane, massimo 1-2 anni

Temperatura di servizio consigliata: 10° - 12° gradi C.

Caratteristiche:
vino frizzante semisecco, dal bouquet delicatamente fruttato,
colore rosso rubino più o meno chiaro; il suo sapore è morbido
dalla spuma briosa ed evanescente.

Abbinamenti gastronomici:
grazie alla sua naturale effervescenza, si accompagna
ottimamente ad antipasti, aperitivi e a tutti i piatti più delicati
della cucina mediterranea e/o internazionale in genere.



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