



Cantina F.lli Carafoli

"NETTARE DI BACCO"

Lambrusco di Modena d.o.p. Amabile Lambrusco of Modena Medium Sweet 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 Sorbara 50%-Salaminò 30%-Grasparossa 20%

Varietal Blend: A blend of Lambrusco grapes of Sorbara 50%-Salaminò 30% -
Grasparossa 20%

Fermentazione: Metodo Charmat

Fermentation: Charmat Method

Zuccheri: 42 g/l Alcool 8,5 % Vol.

Sugar: 42 g/l Alcoholic Content: 8,5% Vol.

Vinificazione: Breve macerazione a freddo con soventi rimontaggi e fermentazione parziale del mosto

Winemaking: Brief cold maceration which leads to a controlled fermentation of the must

Invecchiamento: Da bersi giovane 12-18 mesi

Aging: Best consumed young within 12-18 months

Temperatura di servizio: 8° - 10° gradi C

Serving temperature: 8°-10° degrees Celsius

Caratteristiche: Vino frizzante amabile di colore rubino carico.

Questo vino ha nel profumo spiccatamente fruttato e nel gusto gradevolmente dolce i suoi punti di forza

Characteristics: Sparkling medium sweet wine with a full red ruby colour.

The distinctive fruity fragrance and the pleasantly sweet flavour are Nettare di Bacco's strength

Abbinamenti gastronomici: Giusto per carni cucinate in agrodolce (come cacciagione e carni bianche), ideale per il dessert

Pairings: It is the perfect accompaniment to meat cooked in "agrodolce" like game and white meat; ideal when served with desserts



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