



Cantina F.lli Carafoli

"PRIME ARMONIE"

Lambrusco di Sorbara d.o.p. Frizzante 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 100% in purezza da uve scelte, vendemmiate rigorosamente a mano
Varietal Blend: Only hand harvested selected grapes of Lambrusco di Sorbara

Fermentazione: Metodo Charmat
Fermentation: Charmat Method

Zuccheri: 8-14 g/l, Alcool 11-11,5% Vol
Sugar: 8-14 g/l, Alcoholic Content 11-11,5% Vol

Vinificazione: Parziale macerazione carbonica delle uve, pigiate direttamente in pressa, flottazione del mosto e lenta fermentazione alcolica direttamente in autoclave
Winemaking: Partly obtained through Carbonic maceration and partly adopting maceration at a controlled cold temperature

Invecchiamento: Da bersi giovane, 16-20 mesi
Aging: To be consumed within 16-20 months

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

Caratteristiche: Vino frizzante secco, dall'aspetto brillante, colore rosso rubino chiaro, profumo vinoso, fruttato, intenso, che racchiude tutte le fragranze della vendemmia. Sapore fresco e deciso

Characteristics: Dry, clear and bright, light ruby colours. Fruity and intense, Prime Armonie encompasses all the flavours of the grape harvest

Abbinamenti gastronomici: Grazie alla sua naturale effervescenza, si accompagna ottimamente a tutti i piatti forti della cucina emiliana ed internazionale
Pairings: With its fresh and firm taste this wine goes well with all the best dishes of Emilia Romagna cuisine in general and you can be certain that it will be a success with international dishes as well



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