



0010256

**Cavicchioli Lambrusco di Sorbara
Rosso Secco DOC, Emilia**

750 ml 6 /c

Procedencia: Emilia Romagna - Italia.

Variedad: Lambrusco Sorbara 80% y Lambrusco
Salamino 20%.

Método de elaboración: Charmat.

Nariz: propone notas de violeta y frutos negros.

Boca: Suave, seco, refrescante y frutoso.

Maridajes opcionales entre otros: Ideal para el
brindis. Charcutería, sashimi, sushi y pescados
fritos.