



CAVICCHIOLI

SINCE

> 1928 <



Presentación Bodega



La Bodega

La historia enológica de Cantine Cavicchioli empezó durante el siglo XX, cuando Umberto Cavicchioli, un viticultor y comerciante de vid, decidió producir su propio vino. Transformó su taller en una cava y empezó a vinificar sus uvas de Lambrusco de Sorbara, lo que le permitió crear lo que es hoy en día una de las más prestigiosas apelaciones del país: Lambrusco.

Al día de hoy, la familia Cavicchioli posee numerosas viñas en el pueblo de Sorbara, situado entre los ríos Secchia y Panaro en la provincia de Módena. Esta provincia esta considerada como el origen de la producción de Lambrusco.

La tierra de Lambrusco

Crecer cerca de un río significa crecer dentro de la idea de "movimiento". El agua se mueve, las mercancías se mueven, las personas se mueven. En las tierras bajas de Módena, a tiro de piedra de los ríos Secchia y Panaro, el vino también se mueve y se llama Lambrusco. La familia Cavicchioli comenzó a hacerlo "mover" como debe ser allá por 1928. Una familia modenese en el alma y no solo en la oficina de registro, que expresa la mejora moderna de este vino único. Todo comienza en San Prospero en la provincia de Módena en el centro del valle del Po, en una tierra fértil y rica. A la sombra de los símbolos modenese como el Duomo, San Geminiano y la Ghirlandina, nacieron muchas cosas bellas e importantes, entre ellas ciertamente Lambrusco y Lambrusco Cavicchioli.

Los viñedos de Cavicchioli se extienden cerca de las fincas por 90 hectáreas en Sorbara y sus alrededores, en el área DOC, entre los ríos Secchia y Panaro. La bodega de producción y embotellado siempre ha estado ubicada en San Prospero, nunca se ha movido, mientras que el equipamiento de herramientas tecnológicas se ha movido en términos de vanguardia. El objetivo constante sigue siendo el mismo: producir solo Lambrusco de calidad manteniendo ese espíritu que ama mirar hacia adelante y vestir una forma antigua y congénita de hacer un buen vino con una técnica refinada.





LAMBRUSCO BLANCO

LAMBRUSCO IGT (EMILIA ROMAÑA), ITALIA.



Variedad: 100% Lambrusco.
Reposo: Sin crianza. Método clásico.
Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10° C

Notas del Sommelier: Amarillo con reflejos verdes.

El perlado es chispeante y de muy buena calidad. Aromas a manzanas verdes. Vino lleno de frescura. La burbuja es suave y fina. Sabor a manzana verde con un toque de dulzura.

Maridaje: Se recomienda acompañar con un róbalo asado con cáscara de manzana verde. Es ideal también tomarlo como aperitivo.



LAMBRUSCO ROSADO

LAMBRUSCO IGT (EMILIA ROMAÑA), ITALIA.



Variedad: 100% Lambrusco.
Reposo: Sin crianza. Método clásico.
Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10° C

Notas del Sommelier: Color rosa con burbujas finas.
Aromas a frutas rojas. Es fresco, ácido con un sabor a frutas rojas.

Maridaje: Se recomienda acompañar con embutidos, carnes ligeras, pescados ligeros o quesos suaves. Además puede pasar como aperitivo.





LAMBRUSCO TINTO

LAMBRUSCO IGT (EMILIA ROMAÑA), ITALIA.



Variedad: 100% Lambrusco.
Reposo: Sin crianza. Método clásico.
Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10° C

Notas del Sommelier: Color rosa agradable y vivaz con un perlado chispeante y de muy buena calidad. Posee una nariz muy agradable de fresas, frambuesas y ciruelas frescas. Tiene su punto de gas natural muy equilibrado y en boca confirma su calidad. Afrutado y floral. Vino fino, lleno de elegancia.

Maridaje: Se recomienda acompañar con ensaladas, carnes frías o quesos ligeros. Ideal para el aperitivo.



PROSECCO

VENETO, ITALIA.



Variedad: 100% Glera.
Reposo: Sin crianza. Método Charmat.
Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8° C

Notas del Sommelier: De color dorado pálido verdoso, limpio y brillante. Este vino nos da esta tipicidad de la uva Glera como la parte floral de acacia y rosa blanca y las notas de manzana verde, pera, limón amarillo y plátano. Muy fresco y con una burbuja muy fina.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Mariscos y como Aperitivo.






EVEREST
WINES & SPIRITS
8 8 4 8



www.everestwinespirits.com

www.alcoholinformate.org.mx

Evita el exceso