

# Tre medaglie Cavicchioli - Lambrusco di Sorbara DOC secco

scritto da Alice Lombardi | 27/12/2016



**Il Lambrusco di Sorbara “Tre Medaglie” Cavicchioli è un vino che interpreta perfettamente il territorio e la sua antica vocazione vitivinicola.**

Un vino “immediato” nel suo assaggio ma con una valenza molto complessa nella sua capacità di essersi adattato ai tempi ed alle fruizioni enologiche contemporanei.

Il **Tre Medaglie** si adatta benissimo a salumi, primi piatti con ragù di carne, frittore e crudité di pesce.



## La degustazione del “Tre Medaglie” Cavicchioli

Il vino si presenta **limpido**, di un colore rubino chiaro con riflessi violacei ed abbastanza consistente.

La spuma è di un elegante rosa chiaro ed il perlage fine, numeroso e persistente, frutto di un metodo Charmat lungo di 4 settimane a temperatura controllata.

**Al naso** è intenso, dotato di una discreta complessità e fine. Arrivano netti sentori di frutti rossi freschi, ricordi di rose appena sbocciate e viole in un'ottima fragranza.

**In bocca** è secco, abbastanza caldo e morbido, fresco, di un tannico gentile e abbastanza sapido. Il vino è equilibrato, intenso, abbastanza persistente e fine. È armonico e maturo.

## La scheda del vino

**Nome vino:** Tre medaglie - Denominazione di Origine controllata

**Vitigno:** Lambrusco Sorbara, Lambrusco salamino

**Colore:** Rosso rubino tendente al chiaro

**Vendemmia:** 2015

**Tipologia di vendemmia:** meccanica

**Nome cantina:** [Cavicchioli Umberto & figli](#)

**Luogo:** Modena

**Titolo alcolometrico:** 11 % Vol.

**Temperatura di servizio:** 8-10° C

**Calice:** medio  
**Punteggio:** 85