



GAVIOLI

CANTINIERI DAL

1 7 9 4

GAVIOLI

Via Provinciale Ovest, 55
41015 Nonantola, Modena

Anno di fondazione: 1794

Proprietà: Famiglia Giacobazzi

Conduzione agronomica: Giuseppe Sorino

Conduzione enologica: Giuseppe Sorino

Bottiglie prodotte: N. D.

Ettari vitati: N. D.

Viticultura: Convenzionale



Emilia Romagna



Famiglia Giacobazzi

Dal 1794 Gavioli Antica Cantina produce vini simbolo di territorialità. Prodotti particolari, frutto di sperimentazione e ricerca, come il Lambrusco di Modena Metodo Classico, nelle due versioni Brut e Pas Dosé, ed il Lambrusco a Rifermentazione Ancestrale, tutti ottenuti da uve 100% Lambrusco di Sorbara. La scelta di vinificare secondo i due metodi è stata dettata da un lato dalla volontà di valorizzare l'estrema versatilità del vitigno del Sorbara e dimostrare che le uve Lambrusco, se lavorate in un certo modo, danno risultati sorprendenti e ci restituiscono vini che possono competere con i più blasonati spumanti. Dall'altro lato, in particolare nel caso della Rifermentazione Ancestrale, abbiamo voluto guardare al passato, rivolgendo l'attenzione a quei metodi di lavorazione che erano patrimonio dei nostri avi e che oggi, integrati dalle moderne tecnologie di cui disponiamo, ci danno la possibilità di ottenere vini dalle caratteristiche inimitabili. A rimarcare questo nostro rapporto con il tempo, sorge presso la nostra sede di Nonantola, un MUSEO DEL VINO dove abbiamo custodito antichi strumenti, attrezzi enologici, agricoli e macchine per la vinificazione per dare la possibilità alla nuove generazioni e ai visitatori stranieri di scoprire le tradizioni che hanno contribuito a rendere fertile la nostra terra permettendole di diventare la culla principe dell'enogastronomia, e non solo, del Mondo



Lambrusco Metodo Classico Pas Dosé
Cod. 1513873



Lambrusco Metodo Ancestrale
Cod. 1513872



Lambrusco di Sorbara Secco
Cod. 1513870



Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Secco
Cod. 1513871