

# "7 Bolle" Spumante Brut - Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop



## Specifiche

<b>Denominazione</b>	Lambrusco spumante
<b>Tipo di varietà</b>	Rosso rubino intenso con riflessi violacei, spuma abbondante,
<b>Profumo</b>	Spiccato profumo vinoso,
<b>Vitigno</b>	lambrusco Grasparossa selezionato
<b>Raccolta</b>	Fine Settembre / Inizio Ottobre
<b>Vinificazione</b>	Pigiatura tradizionale con macerazione a 15 ° C. Fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati. Rifermentazione (presa di spuma) in "cuve close".
<b>Bottiglie per cartone</b>	6

## Informazioni analitiche

<b>Gradazione</b>	11 % vol
-------------------	----------

## Informazioni

<b>Temperatura di servizio</b>	Fresco (10-12° C.)
--------------------------------	--------------------

<b>Abbinamenti suggeriti</b>	E' un prodotto molto versatile, accompagna bene primi piatti saporiti, formaggi e carni in generale. Ottimo anche abbinato agli aperitivi classici ma anche aperitivi a finger food e sfiziosita'.
------------------------------	--

<b>Descrizione</b>	La Cantina Settecani produce vini di qualita' ottenuti dalla selezione delle uve migliori provenienti dalle colline di Castelvetro. Questa versione spumantizzata di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop, ci propone un prodotto molto intenso, polposo, con una morbidezza voluta per adattarlo ad ogni occasione. Inoltre questo nostro nuovo Spumante di Lambrusco Grasparossa Castelvetro Dop 7Bolle ha ottenuto la certificazione del Ministero dell'agricoltura Viva (sostenibilità della vitivinicoltura in Italia). <i>Si fa amare per la sua intrigante fruttuosita'.</i>
--------------------	---

