"7Bio" Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop -**BIOLOGICO**



Specifiche

Denominazione Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

Tipo di varietà Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Sapore fruttato, fresco, di buon corpo con una elegante Sapore

tannicità.

Profumo Al naso è caratterizzato da sentori fruttati e floreali.

Vitigno Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop - Biologico

> Vinificazione tradizionale con tempi di macerazione che variano dalle 75 alle 120 ore a seconda dell'annata.La

Vinificazione successiva fermentazione avviene a temperatura

controllata tra i 15 e i 17 gradi; ciò permette di ottenere un

perlage fine e persistente.

Bottiglie per cartone

Bottiglie per

pallet

6

456

Informazioni analitiche

Gradazione 10.50% vol

Informazioni

Temperatura di servizio

10 - 12° C

Descrizione

Prodotto con uve provenienti da Agricoltura Biologica, il Grasparossa Dop Sette Bio, con il suo colore rubino intenso e il suo sapore fruttato e avvolgente, racconta la grande passione per la cura della terra, delle vigne e del territorio.

