

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



Specifiche

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

Informazioni analitiche

Gradazione	11 % vol
-------------------	----------

Informazioni

Temperatura di servizio	Fresco (10-12° C.)
--------------------------------	--------------------

Abbinamenti suggeriti

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'.

Descrizione

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 vitivinicultura in Italia). *Si fa amare per la sua intrigante fruttuosita'.*

