

"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	Sapore fruttato, fresco, di buon corpo con una elegante tannicità.
Profumo	Al naso è caratterizzato da sentori fruttati e floreali.
Vitigno	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop - Biologico
Vinificazione	Vinificazione tradizionale con tempi di macerazione che variano dalle 75 alle 120 ore a seconda dell'annata. La 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	6
Bottiglie per pallet	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.

