Lambrusco Divino DOP

Specifiche

Denominazione	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
Tipo di varietà	Rosso rubino intenso con riflessi violacei, perlage fine e persistente, con spuma vivace ed evanescente.
Sapore	Frizzante, pieno e armonico.
Profumo	Vinoso, intenso con sentori di frutti di boschi, ribes e mora.
Vitigno	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.
Raccolta	Vendemmia manuale esclusivamente nelle colline di Castelvetro, è l'ultimo dei lambruschi ad essere raccolto.
Vinificazione	Morbida spremitura a cui segue una macerazione sulle bucce a bassa temperatura (10/12°C) per 3/4 giorni per estrarre il colore ed esaltare i caratteri fruttati tipici del lambrusco. Dopo la "svinatura" la fermentazione è completata a temperatura controllata.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	11% vol.

Informazioni

Temperatura di servizio	Temperatura di cantina (14°-16°C)
Abbinamenti suggeriti	Accompagna bene primi piatti, salumi, lessi, formaggi, carni arrosto e in generale i piatti della cucina emiliana. Versatile si presta anche ad aperitivi e cibi della cucina moderna.
Descrizione	Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, perlage fine e persistente, con spuma vivace ed evanescente. E' un vino intenso con sentori di frutti di bosco, ribes e mora dal sapore frizzante, pieno e armonico. Accompagna bene primi piatti, salumi, lessi, formaggi, carni arrosto e in generale i piatti della cucina moderna.

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it