

"7Bio" Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop - BIOLOGICO



Specifiche

Denominazione	NOVITA' - "7Bio" Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop - BIOLOGICO
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.
--------------------	---

