



## Specifiche

<b>Denominazione</b>	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
<b>Tipo di varietà</b>	Rosso rubino intenso con riflessi violacei, perlage fine e persistente, con spuma vivace ed evanescente.
<b>Sapore</b>	Frizzante, pieno e armonico.
<b>Profumo</b>	Vinoso, intenso con sentori di frutti di boschi, ribes e mora.
<b>Vitigno</b>	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.
<b>Raccolta</b>	Vendemmia manuale esclusivamente nelle colline di Castelvetro, è l'ultimo dei lambruschi ad essere raccolto.
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Bottiglie per cartone</b>	6



## Informazioni analitiche

<b>Gradazione</b>	11% vol.
-------------------	----------

## Informazioni

<b>Temperatura di servizio</b>	Temperatura di cantina (14°-16°C)
<b>Abbinamenti suggeriti</b>	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.
<b>Descrizione</b>	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.