



DI VINO

LAMBRUSCO
GRASPAROSSA
DI CASTELVETRO

Denominazione
di Origine Protetta

VINO FRIZZANTE

Cantina
SETTECANI
FONDATA NEL 1923



DIVINO

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

Denominazione di Origine Protetta
Protected Designation of Origin

**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.

COLORE:

rosso rubino intenso con riflessi violacei, perlage fine e persistente, con spuma vivace ed evanescente.

PROFUMO:

vinoso, intenso con sentori di frutti di boschi, ribes e mora.

SAPORE:

frizzante, pieno e armonico.

GRADAZIONE: 11% VOL.

ABBINAMENTI:

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

temperatura di cantina (14°-16°C)

BOTTIGLIA:

prestigiosa e importante bottiglia in vetro con tappo raso in sughero.

CONFEZIONE:

cartone da 6 bott x 75cl.

VINE:

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

HARVEST:

hand picked exclusively in the Castelvetro hills, it is the last Lambrusco to be harvested.

VINIFICATION:

gentle pressing followed by maceration on the skins at low temperature (10/12°C) for 3/4 days to extract the colour and enhance the fruity characteristics typical of Lambrusco. After "running off", fermentation is completed at a controlled temperature.

COLOUR:

intense ruby red with purple lights, fine and persistent perlage, with lively, evanescent foam.

BOUQUET:

vinous, intense with aromas of forest fruits, currant and blackberry.

FLAVOUR:

sparkling, full and harmonious.

ALCOHOL CONTENT: 11% VOL.

SERVING COMBINATIONS:

goes well with entrées, charcuterie, boiled meats, cheeses, roast meats and in general typical regional dishes from Emilia. A versatile wine, it is also excellent as an aperitif and with modern dishes.

SERVING TEMPERATURE:

cellar temperature (14°-16°C)

BOTTLE:

a prestigious and important glass bottle with shaved cork stopper.

PACKAGING:

box of 6 bottles x 75cl.

CANTINA SETTECANI - CASTELVETRO S.A.C.

via Modena, 184 - 41014 Settecane di Castelvetro (MO) ITALIA
tel. 059/702505 - www.cantinasettecane.it - info@cantinasettecane.it

