



LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGP DOSAGE 30



Denominazione: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Zona di origine: Provincia di Modena – Comune di Castelfranco dell'Emilia

Terreno: Tendenzialmente ghiaioso e di medio impasto

Vitigni: Lambrusco Grasparossa 100%

Resa per ettaro: 150 q

Sesto d'impianto: 2,50 m x 1,00

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Epoca di vendemmia: Fine Settembre – inizio Ottobre

Vinificazione: Le uve dopo attenta analisi organolettica, vengono raffreddate per 48 ore alla temperatura di 8°C, dopo di che segue la fermentazione alcolica condotta dai lieviti indigeni a temperature controllate di 18-20° C per 7 giorni

Spumantizzazione: Il vino viene rifermentato a temperatura controllata in autoclavi di acciaio inox.

Affinamento: Il vino sosta sulle fecce nobili in autoclave per almeno 4 mesi durante i quali acquisisce il tipico bouquet.

Descrizione organolettica: Vino dal colore rosso violaceo con intensi sentori fruttati di ribes, mora e ciliegia; la bocca si presenta suadente, dolce ma sorretta da una buona acidità che lo rende vivace, fresco, morbido, in linea con la tipologia.

Temperatura di servizio: 12°C

Abbinamenti consigliati: Carni rosse, pasta e formaggi mediamente stagionati, ostriche, baccalà e pesci grassi, molto interessante l'utilizzo come aperitivo