

# Lambrusco D.O.C.

## Grasparossa di Castelvetro



### Secco



*Disponibile anche amabile  
Available also SemiSweet*



- Classificazione Uvaggio** Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C.\_Secco  
90% lambrusco Grasparossa di Castelvetro  
10% Malbo Gentile
- Vinificazione** In rosso con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale secondo metodo Charmat Fine e persistente
- Spuma** Rosso rubino intenso con riflessi granati
- Colore** Ampio e persistente, con sentori di frutta rossa
- Bouquet** Il gusto secco e la spiccata freschezza gli conferiscono grande eleganza. Fruttato e leggermente tannico ha buona sapidità come da tradizione
- Gusto** 12-14 °C
- Temperatura di Servizio** Ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana, in particolare i salumi tipici e primi piatti di pasta. Perfetto sia con le carni rosse che bianche
- Abbinamento**



- Style** Dry Sparkling Red
- Classification** Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C.
- Grapes** 90% lambrusco Grasparossa di Castelvetro  
10% Malbo Gentile
- Vinification** Vinified in red, with maceration at a controlled temperature. The taking of froth, extremely slow, comes from a natural re-fermentation according to Charmat method
- Foam** Fine and persistent
- Color** Rich ruby-red with garnet reflections
- Bouquet** Great and persistent, with hints of red fruits and spices
- Taste** Dry and sapid, with nice freshness enhancing the red fruit taste
- Service temperature** 12-14 °C
- Gastronomic Coupling** Ideal to accompany any typical dish from the Emilia's tradition, mainly to preserved meats, salami and pasta. Ideal both with white and red meats