



LAMBRUSCO D.O.C. GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

~ rosso frizzante secco ~





LAMBRUSCO D.O.C. GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

~ rosso frizzante secco ~












Scheda Prodotto :

TIPOLOGIA	rosso frizzante secco
CLASSIFICAZIONE	Lambrusco D.O.C. Grasparossa di Castelvetro
AREA DI PRODUZIONE	comuni di Castelvetro e Castelfranco Emilia in provincia di Modena
TERRENO	argilloso, calcareo
UVAGGIO	90% lambrusco Grasparossa di Castelvetro 10% Malbo Gentile
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato
EPOCA DI RACCOLTA	fine Settembre
VINIFICAZIONE	in rosso con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale metodo Charmat
SPUMA	fine, persistente, violacea
COLORE	rosso rubino intenso con riflessi granati
PROFUMO	ampio e persistente, con sentori di frutta rossa e spezie
SAPORE	il gusto è secco, fruttato e piacevolmente tannico
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-16 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana, in particolare i salumi tipici e tagliatelle al ragù. Perfetto nell'abbinamento con gli arrosti

LAMBRUSCO D.O.C. GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

~ rosso frizzante secco ~

Dati Logistici :

 ml		 cm	 kg					 EAN	
			Lordo	Netto	n. 	kg 	cm 		
750	6	22,6x17,0x31,5h	7,650	4,500	105 (5x21)	803,25	173	8008920101434	18008920114035
750	12	33,5x24,5x31,5h	15,300	9,000	50 (5x10)	765,00	173	8008920101434	18008920114042
1.500	6	33,1x21,6x33,1h	13,600	9,000	60 (5x12)	816,00	181	8008920101458	18008920114059