

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Denominazione di Origine Controllata



1 Lambruschi D.O.C.

Provenienza uve:
fascia collinare modenese,
zona di Castelvetro.

Uve:
Lambrusco Grasparossa in purezza.

Vinificazione:
in rosso, con macerazione
prolungata sulle vinacce. Fermentazione
a temperatura controllata.

Presenza di spuma:
fermentazione naturale metodo Charmat.

Aspetto e caratteristiche organolettiche:
frizzante, di colore rosso, con riflessi
violacei. Profumo di frutta rossa matura.
Gusto pieno armonico e vellutato.

Gradazione alcolica:
11°

Accostamenti e servizio:
vino da tutto pasto, ottimo l'abbinamento
alla cucina tipica emiliana.

Temperatura di servizio 10° - 12°C



DAL 1907

CANTINA DI
S. CROCE