

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

D.O.P.

1 Lambruschi D.O.P.

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.

Presa 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

