



Ca'dè monaci

Vino frizzante Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Rosso secco



TIPOLOGIA

Vino frizzante rosso secco

VITIGNI PRINCIPALI

Lambrusco Grasparossa

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla fascia settentrionali della provincia, nella zone dell'alta pianura e della collina modenese.

TERRENI

Il Lambrusco di Grasparossa è una varietà caratterizzata da scarsa vigoria, che ben si adatta a terreni poveri, asciutti, poco permeabili e prevalentemente argillosi dell'alta pianura e della collina.

RACCOLTA

La maturazione è abbastanza tardiva e la vendemmia avviene anche ad ottobre inoltrato.

VINIFICAZIONE

Tradizionale vinificazione in rosso, con macerazione a contatto con le bucce per estrarne colore e tannini. Fermentazione e presa di spuma in autoclavi di acciaio a temperatura controllata, secondo il metodo Charmant.

COLORE

Il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro è caratterizzata da un colore rosso rubino intenso dai bei riflessi violacei, con spuma vivace ed evanescente del medesimo colore.

OLFATTO

Il profumo è fruttato e richiama fortemente a quello dell'uva matura e delle mandorle di pesco, ed è nel suo complesso fragrante, intenso e spiccatamente vinoso.

GUSTO

In bocca è secco, armonico, intenso e leggermente fruttato, con un tipico retrogusto leggermente acidulo.

ABBINAMENTI

Adatto ad essere servito con una grande varietà di piatti, dall'aperitivo al dolce. L'accostamento migliore è con le pietanze saporite e sostanziose come primi piatti con ragù, lasagne ed arrostiti; un ottimo abbinamento è anche quello con i salumi ed i formaggi anche invecchiati o erborinati.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

GRADO ALCOLICO

11,0% vol

[Cuvée Carla (75 cl)], [11% vol]

