



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 arrosti; 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 Luciano ( 75 cl )], [11% vol]

