Vino frizzante Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Rosso secco



[Cuvée Carla (75 cl)], [11% vol]

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

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)