



**METODO CHARMAT**  
**LAMBRUSCO D.O.C.**  
**GRASPARRÒSSA DI CASTELVETRO**

*Frizzante Amabile*



**GAVIOLI**  
 CANTINIERI DAL  
 1 7 9 4



**Classificazione:** Lambrusco D.O.C. Grasparròssa di Castelvetro.  
**Area di produzione:** comuni di Castelvetro e Castelfranco Emilia in provincia di Modena.  
**Uvaggio:** 100% lambrusco Grasparròssa di Castelvetro.  
**Vinificazione:** in rosso con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale metodo Charmat.  
**Caratteristiche:** rosso rubino intenso con riflessi granati, la spuma è persistente e con riflessi violacei. Il bouquet è ampio con sentori di frutta rossi e spezie. Al palato risulta amabile, fruttato e con un delicato finale tannico.  
**Abbinamenti gastronomici:** ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana, in particolare Lasagne, tagliatelle al ragù e paste ripiene. Perfetto sia con le carni rosse che bianche.



**Classification:** Lambrusco D.O.C. Grasparròssa di Castelvetro.  
**Appellation:** Municipalities of Castelvetro and Castelfranco Emilia - Modena  
**Grape variety:** 100% lambrusco Grasparròssa di Castelvetro.  
**Vinification:** vinified in red, with maceration at a controlled temperature. The taking of froth, extremely slow, comes from a natural re-fermentation Charmat method.  
**Characteristics:** rich ruby-red with garnet reflections, the foam is persistent with violet reflections. The bouquet is great with hints of red fruits and spices. The taste is sweet, fruity and slightly tannic.  
**Food matches:** ideal to accompany all the dishes of Emilia's tradition, especially Lasagne, tagliatelle al ragù and stuffed pasta. Perfect with both red or white meat.