

LAMBRUSCO

GRASPAROSSA DI CASTELVETRO
D.O.C.



Amabile



- Classificazione** Lambrusco D.O.C. Grasparossa di Castelvetro
- Uvaggio** 90% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, 10% Malbo Gentile
- Vinificazione** In rosso con macerazione a temperatura controllata e rifermentazione naturale secondo il metodo Charmat
- Spuma** Persistente e fine
- Colore** Rosso rubino intenso con riflessi granati
- Bouquet** Ampio con sentori di frutti rossi e spezie
- Gusto** Al palato risulta fruttato, piacevolmente amabile e ben bilanciato dalla garbata tannicità
- Temperatura di Servizio** 10-12 °C
- Abbinamento** Ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana, in particolare i salumi tipici e primi piatti di pasta. Perfetto per il dessert specialmente con crostate di frutta e torte



- Style** Semi sweet Sparkling Red
- Classification** Lambrusco D.O.C. Grasparossa di Castelvetro
- Grapes** 90% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, 10% Malbo Gentile
- Vinification** Vinified in red, with maceration at a controlled temperature and natural refermentation according to Charmat method
- Foam** Persistent with violet reflections
- Color** Rich ruby-red with garnet reflections
- Bouquet** Hints of red fruits and spices
- Taste** Fruity, pleasantly semi-sweet and well balanced by the slight tannin
- Service temperature** 10-12 °C
- Gastronomic Coupling** Ideal to accompany any typical dish from Emilia's tradition, especially cold cuts and pasta but also desserts like fruit tarts and pies