



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

Frizzante Secco



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 secco, fruttato e piacevolmente 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 dry, 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.