

LAMBRUSCO

GRASPAROSSA DI CASTELVETRO D.O.C.



GAVIOLI
CANTINIERI DAL
1 7 9 4

Secco



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, di corpo e ben bilanciato dalla garbata tannicità

10-12 °C

Temperatura

di Servizio

Ideale per accompagnare i piatti della

Abbinamento

cucina emiliana, in particolare Lasagne, tagliatelle al ragù e paste ripiene. Perfetto sia con le carni rosse che bianche



Style

Dry 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 fresh and well balanced by the slight tannin

10-12 °C

Service

temperature

Gastronomic

Coupling

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