

Lambrusco D.O.C.

Grasparossa di Castelvetro

DONELLI
1915

Amabile



Disponibile anche secco
Available also Dry



Classificazione	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C.
Uvaggio	90% lambrusco Grasparossa di Castelvetro 10% Malbo Gentile
Vinificazione	In rosso con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale secondo metodo Charmat
Spuma	Fine e persistente
Colore	Rosso rubino intenso con riflessi granati
Bouquet	Ampio e persistente, con sentori di frutta rossa
Gusto	Il gusto è fruttato, piacevolmente amabile e ben bilanciato dalla piacevole tannicità
Temperatura di Servizio	12-14 °C
Abbinamento	Ideale per accompagnare i piatti della cucina emiliana, in particolare i salumi tipici e primi piatti di pasta. Perfetto sia con le carni rosse che bianche



Style	Semisweet Sparkling Red
Classification	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C.
Grapes	90% lambrusco Grasparossa di Castelvetro 10% Malbo Gentile
Vinification	Vinified in red, with maceration at a controlled temperature. The taking of froth, extremely slow, comes from a natural re-fermentation according to Charmat method
Foam	Fine and persistent
Color	Rich ruby-red with garnet reflections
Bouquet	Great and persistent, with hints of red fruits and spices
Taste	Fruity, pleasantly semi-sweet and well balanced by the slight tannin
Service temperature	12-14 °C
Gastronomic Coupling	Ideal to accompany any typical dish from the Emilia's tradition, mainly to preserved meats, salami and pasta. Ideal both with white and red meats