

# Lambrusco D.O.C.

## Grasparossa di Castelvetro



### Amabile



*Disponibile anche secco*  
*Available also Dry*



<b>Classificazione</b>	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C.
<b>Uvaggio</b>	90% lambrusco Grasparossa di Castelvetro 10% Malbo Gentile
<b>Vinificazione</b>	In rosso con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale secondo metodo Charmat
<b>Spuma</b>	Fine e persistente
<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso con riflessi granati
<b>Bouquet</b>	Ampio e persistente, con sentori di frutta rossa
<b>Gusto</b>	Il gusto è fruttato, piacevolmente amabile e ben bilanciato dalla piacevole tannicità
<b>Temperatura di Servizio</b>	12-14 °C
<b>Abbinamento</b>	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



<b>Style</b>	Semisweet Sparkling Red
<b>Classification</b>	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C.
<b>Grapes</b>	90% lambrusco Grasparossa di Castelvetro 10% Malbo Gentile
<b>Vinification</b>	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
<b>Foam</b>	Fine and persistent
<b>Color</b>	Rich ruby-red with garnet reflections
<b>Bouquet</b>	Great and persistent, with hints of red fruits and spices
<b>Taste</b>	Fruity, pleasantly semi-sweet and well balanced by the slight tannin
<b>Service temperature</b>	12-14 °C
<b>Gastronomic Coupling</b>	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