

Azienda agricola
di Castelvetro di Modena

CAVALIERA



ROSATO

QUALIFICA

Lambrusco Grasparossa Rosato di Castelvetro frizzante D.O.P.

VITIGNO UTILIZZATO

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

SISTEMA DI PRODUZIONE

Uve provenienti da agricoltura biologica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VINIFICAZIONE

Senza Macerazione

Lunga Fermentazione in acciaio a basse temperature

Frizzantatura in bottiglia con *degorgement* a la volè

RACCOLTA

Manuale

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/7° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La luminosità contraddistingue il bel colore lampone del vino al bicchiere.

Vinoso, con note fruttate fresche di fragoline di bosco,

lampone mora, accenni di violetta precedono il sorso vivace e accogliente.

Lachiusura piacevolmente amarognola avvolge il palato, ravvivando il gusto

ABBINAMENTO

Aperitivo, pesce, gnocco fritto e polenta frita tutto pasto e pizza

NOTE

- Lieviti Indigeni senza aggiunta di solforosa

- Formati da 375, 750, 1500 ml.

- Vino Biologico

