



CAVALIERA



Ermes

LAMBRUSCO
GRASPAROSSA DI CASTELVETRO
Denominazione di Origine Protetta
ROSSO

QUALIFICA:

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro frizzante D.O.P.

VITIGNO UTILIZZATO:

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

SISTEMA DI PRODUZIONE:

Uve provenienti da agricoltura biologica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot.

VINIFICAZIONE: Macerazione parziale a temperatura controllata. La fermentazione continua in acciaio a basse temperature. In primavera finisce la Frizzantatura in bottiglia con degorgement a la volè finale.

RACCOLTA: Manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/15 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rubino intenso, vivace e nitido. Profumo netto, caratteristico e fine. Conserva gli aromi naturali del vero Grasparossa. Ricorda infatti la frutta rossa della zona, come la ciliegia e la prugna. Sapore quasi secco, fresco, equilibrato ed armonico. Si avverte un retrogusto di frutta rossa aromatico e persistente. Voluminoso e ben strutturato.

ABBINAMENTO: Arrostiti, selvaggina ed i più classici cibi della cucina dell'Emilia Romagna

NOTE:

- Lieviti Spontanei basso contenuto di solforosa.
- Formati da 375, 750 ml.
- Vino Biologico.

Cavaliera.it

Via Cavalliera, 1/b - 41014 Castelvetro di Modena (MO)

Tel: +39 059 799835 - Mail: info@cavaliera.it