



# 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