



CAVALIERA



Federico

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: Lunga macerazione a temperatura controllata. Fermentazione in acciaio a basse temperature Frizzantatura in bottiglia con degorgement a la volè. Operazione che viene effettuata per eliminare il sedimento dovuto alla lenta fermentazione in bottiglia

RACCOLTA: Manuale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/15 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rubino intenso e vivace con riflessi violacei. Il profumo è netto, fruttato, anche fine. Il sapore è quasi secco, particolarmente fresco. Conserva gli aromi della buccia.

ABBINAMENTO: Tutti i piatti della cucina Modenese. Paste asciutte, salumi e in genere i piatti della classica cucina emiliana

NOTE:

- Lieviti Indigeni senza aggiunta di solforosa.
- Formati da 750, 1500 ml.
- Vino Biologico.

Cavaliera.it

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

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