



CAVALIERA



Luciana

LAMBRUSCO
GRASPAROSSA DI CASTELVETRO
Denominazione di Origine Protetta
ROSATO

QUALIFICA:

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

VITIGNO UTILIZZATO:

Lambrusco Grasperossa di Castelvetro.

SISTEMA DI PRODUZIONE:

Uve provenienti da agricoltura biologica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con uva intera. 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. Con note fruttate fresche di fragoline di bosco, lampone mora, accenni di violetta premono il sorso vivace e accogliente. La chiusura piacevolmente amaro-gnola avvolge il palato, ravvivando il gusto.

ABBINAMENTO: Aperitivo, pesce, gnocco fritto e polenta frita tutto pasto e pizza.

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