

✧ *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro* ✧
“*Ribello*”

Denominazione di origine controllata

Il nostro Lambrusco Grasparossa di Castelvetro è un vino ottenuto dalla lenta fermentazione naturale in bottiglia, proprio come si usava una volta, e da successiva sboccatura per eliminare il sedimento.

È un vino d'annata, quindi risulta fresco e leggero, piacevole da sorseggiare durante i pasti.

- **Zona di Produzione:** *Castelvetro di Modena*
- **Vigneti:** *vitigno lambrusco Grasparossa*
- **Vendemmia:** *manuale*
- **Vinificazione:** *metodo classico con macerazione come da disciplinare D.O.C.*
- **Imbottigliamento:** *a primavera con fermentazione naturale in bottiglia*
- **Sboccatura:** *operazione che viene effettuata per eliminare il sedimento dovuto alla lenta fermentazione in bottiglia*
- **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. Beverino.*
- **Abbinamenti gastronomici:** *vino a tutto pasto, ottimo con i piatti tipici della cucina emiliana, quali gnocco fritto, crescentine, zampone, tortellini. Servire a 10°C – 12°C*
- **Grado alcolico:** *11% vol*

