

## Lo Sfecciato

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro  
Denominazione di origine controllata

---

Lo Sfecciato, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C., nasce dalle migliori uve dei nostri vigneti, sulle colline di Castelvetro di Modena. È un vino intenso e piacevole, perfetto per tutti coloro che desiderano degustare un prodotto ricercato.

Nella produzione dello Sfecciato ogni momento, dalla cura dei vigneti alla vinificazione, imbottigliamento e sboccatura, concorre alla buona riuscita del prodotto, grazie anche ad una produzione limitata.

Per questo motivo nella nostra azienda, a conduzione familiare, ogni passaggio è seguito da noi personalmente nel pieno rispetto delle tradizioni enologiche tramandate di padre in figlio. Proprio grazie a questi insegnamenti e all'esperienza di anni di lavoro è maturato il desiderio di riproporre la fermentazione naturale in bottiglia, applicando il procedimento della sboccatura al nostro Lambrusco, per eliminare il sedimento. La stagionatura, infine, che dura circa un anno, contribuisce a fare dello Sfecciato un vino assai raro nel panorama dei Lambruschi.

- **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, vivace e nitido.
  - Profumo:** è netto, caratteristico anche fine. Conserva gli aromi naturali del vero Grasparossa. Ricorda infatti la frutta rossa della zona, come la ciliegia e la prugna.
  - Sapore:** è quasi secco, fresco, equilibrato ed armonico. Si avverte un retrogusto di frutta rossa aromatico e persistente. Voluminoso e ben strutturato.
- **Abbinamenti gastronomici:** vino a tutto pasto, ottimo con i piatti tipici della cucina emiliana, quali gnocco fritto, crescentine, zamponi, tortellini. Servire a 10°C – 12°C
- **Grado alcolico:** 11% vol

