

CANTASTORIE LAMBRUSCO GRASPAROSSA Reggiano DOP



Denominazione: Reggiano DOP

Tipologia: Lambrusco frizzante secco

Area di produzione: zona pedecollinare di Scandiano

Vitigni: 100% Lambrusco Grasperossa

Suolo: calcareo-argilloso

Raccolta: da metà settembre

Vinificazione: diraspa-pigiatura e successiva macerazione a freddo di uve provenienti dalla zona pedecollinare di Scandiano.

Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in autoclave

Colore: rosso rubino con intensi riflessi violacei

Profumo: sentori intensi di piccoli frutti di bosco maturi con violette, mandorle e leggera sensazione di sottobosco

Gusto: vino di buon corpo, fresco ed avvolgente con vivace trama tannica, buona persistenza che chiude su sentori fruttati appena amarognoli

Abbinamenti: gnocchi di patate al ragù, stracotto di somarina

Temperature di servizio 12 - 14°C

Grado alcolico 11 %

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 6,5

Ph 3,35

Contenuto 750 ml