

COLLE VENTOSO GRASPAROSSA ABBOCCATO
Colli di Scandiano e Canossa DOP



Denominazione: Colli di Scandiano e di Canossa DOP

Tipologia: Lambrusco frizzante abboccato

Area di Produzione: collina di Scandiano

Vitigni: 100% Lambrusco Grasperossa

Suolo: calcareo-argilloso

Raccolta: da metà settembre

Vinificazione: selezione delle uve, diraspa-pigiatura e macerazione sulle vinacce per circa cinque giorni. Segue fermentazione a temperatura controllata in acciaio e rifermentazione in autoclave

Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei e cremosa spuma purpurea

Profumo: note vinose, floreali di violetta, frutti di bosco, amarene e mandorle

Gusto: vino morbido al palato, sostenuto da una buona tannicità che chiude con un leggero ritorno fruttato persistente

Abbinamenti: cotechino, brasato

Temperatura di servizio 12 - 14°C

Grado alcolico 9,5 %

Residuo zuccherino 18 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml