

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Doc Secco 375 ml



GAETANO RIGHI

GRADAZIONE ALCOLICA:

11% vol.

LE UVE:

Lambrusco Grasparossa.

PROVENIENZA:

Zona collinare e pedecollinare nei dintorni di Castelvetro.

IL VINO:

La cura posta in fase di rifermentazione conferisce al vino una spuma vivace e persistente, colore rosso rubino intenso con orli violacei; risulta fruttato e fragrante; sapore fresco, vivace, armonico, gradevole e di pieno corpo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ideale a tutto pasto. Si abbina in particolare con antipasti di salumi vari, primi piatti con sughi di carne, carni bianche e rosse anche bollite, e formaggi a media o lunga maturazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14 °C

ALCOHOL LEVEL:

11% vol.

GRAPES :

Lambrusco Grasparossa.

ORIGIN:

Hills and foothills around Castelvetro.

THE WINE:

The care taken during fermentation gives the wine a lively and persistent mousse, the wine is ruby red with a purpled rim. It is fruity and fragrant. On the palate, it is fresh, flavorful, lively, harmonious, pleasant, and full-bodied.

SERVING SUGGESTIONS:

It goes especially well with cold cuts, pasta with meat sauce, baked pasta, roasts and moderately mature cheeses.

SERVING TEMPERATURE:

12-14 °C

GAETANO RIGHI