

Spumante di lambrusco rosato
Modena DOC
Extra Dry

DOC Extra Dry 75 cl

GAETANO
RIGHI



GRADAZIONE ALCOLICA:

11% vol.

LE UVE:

Lambrusco Grasparossa
Lambrusco Sorbara

PROVENIENZA:

Le uve provengono dai vigneti posti nelle zone viticole al centro della provincia di Modena nei comuni di Sorbara e limitrofi e nell'area collinare di Castelvetro.

IL VINO:

Il profumo del Sorbara con la struttura del grasparossa consente di preparare una cuveé particolarmente equilibrata. Ne deriva un vino spumante con un perlage fine e persistente ed una spuma di colore rosato poco intenso. Particolarmente affascinante è il colore, rosato mediamente intenso, caratterizzato dal tipico odore floreale di viola e rosa conferito dal vitigno Sorbara arricchito da note fruttate di ciliegia mora e mirtillo. La brillantezza del colore, la fragranza dei profumi e la personalità del grasparossa conferiscono il nerbo di un grande spumante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ideale come aperitivo e da tutto pasto. Si abbina in particolare con antipasti leggeri e di pesce, piatti freddi, risotti, carni bianche, pesce e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10 °C

ALCOHOL LEVEL:

11% vol.

THE GRAPES:

Lambrusco Grasparossa
Lambrusco Sorbara

ORIGIN:

The grapes come from vineyards located in the center of the Province of Modena in Sorbara and the hilly area of Castelvetro.

THE WINE:

The fragrance of the Sorbara combined with the structure of Ggrasparossa make this cuvée particularly well-balanced. The result is a sparkling wine with a fine and persistent perlage and a pale pink mousse. Its moderately intense rosé color is particularly attractive. The wine is characterized by the typical fragrance of violets and roses that come from the Sorbara grape and enriched by fruity notes of cherry, blackberry, and blueberry. The brilliance of its color, the fragrance of its perfumes and the personality of the Grasparossa provide the backbone for this great sparkling wine.

SERVING SUGGESTIONS:

Ideal as an aperitif and throughout the meal. It goes especially well with fish and other light appetizers, cold dishes, risottos, white meats, fish, and shellfish.

SERVING TEMPERATURE:

8-10 °C

GAETANO
RIGHI