

Lambrusco
Grasparossa
di Castelvetro
Premium

Doc Amabile 75 cl



RIGHI

GRADAZIONE ALCOLICA

8% vol.

LE UVE

Lambrusco Grasparossa

PROVENIENZA

Zone collinari e pedecollinari nei dintorni di Castelvetro.

IL VINO

Spuma vivace e persistente, colore rosso rubino brillante. E' intenso, fruttato di amarena, mora e nota di mandorla. Il residuo zuccherino ne esalta le caratteristiche al palato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale a fine pasto con dessert, pasticceria secca, crostate e frutta fresca. Per la particolare pienezza può essere una valida opzione anche a tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

ALCOHOL CONTENT

8% vol.

THE GRAPES

Lambrusco Grasparossa

ORIGIN

Hills and foothills around Castelvetro.

THE WINE

It is a bright ruby red wine with a lively and persistent mousse. It has an intense fragrance of black cherry, blackberry, along with an almond note. The residual sugar enhances its taste characteristics on the palate.

SERVING SUGGESTIONS

Ideal after a meal with desserts, pastries, pies, and fresh fruit. Due to its particular fullness it can be a viable option to drink throughout the entire meal.

SERVING TEMPERATURE

12-14 °C

CANTINE RIUNITE & CIV

Via Brodolini n. 24 - 42040 Campegine (RE) -

Tel: +39 0522 905711 Fax: +39 0522 905778 - info@riuniteciv.it