

Lambrusco
Grasparossa
di Castelvetro
Premium

Doc Secco 75 cl



RIGHI

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

LE UVE

Lambrusco Grasparossa

PROVENIENZA

Zone collinari e pedecollinari nei dintorni di Castelvetro.

IL VINO

Spuma vivace e persistente, colore particolarmente brillante, rosso rubino con orli violacei; intenso, fruttato di amarena, more e nota di mandorla; sapore fresco, vivace, armonico, gradevole e di pieno corpo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si abbina in particolare con antipasti di salumi vari, primi piatti con sughi di carne, carni bianche e rosse, insaccati della tradizione emiliana e formaggi a media maturazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

ALCOHOL CONTENT

11% vol.

THE GRAPES

Lambrusco Grasparossa

ORIGIN

Hills and foothills around Castelvetro.

THE WINE

Lively and persistent mousse, a particularly bright ruby red with a purple rim; intense black cherry, blackberry and almond notes; fresh, vibrant, harmonious, pleasant_ and full-bodied flavor.

SERVING SUGGESTIONS

It goes especially well with cold cuts, pasta with meat sauce, white and red meats, traditional Emilian sausages and moderately mature cheeses.

SERVING TEMPERATURE

12-14 °C