



DI VINO

LAMBRUSCO
GRASPAROSSA
DI CASTELVETRO

Denominazione
di Origine Protetta

VINO FRIZZANTE
La Dispensa GmbH

Cantina
SETTECANI
FONDATA NEL 1923



DIVINO

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

Denominazione di Origine Protetta
Protected Designation of Origin

**VITIGNO:**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

RACCOLTA:

vendemmia manuale esclusivamente nelle colline di Castelvetro, è l'ultimo dei lambruschi ad essere raccolto.

VINIFICAZIONE:

morbida spremitura a cui segue una macerazione sulle bucce a bassa temperatura (10/12°C) per 3/4 giorni per estrarre il colore ed esaltare i caratteri fruttati tipici del lambrusco. Dopo la "svinatura" la fermentazione è completata a temperatura controllata.

COLORE:

rosso rubino intenso con riflessi violacei, perlage fine e persistente, con spuma vivace ed evanescente.

PROFUMO:

vinoso, intenso con sentori di frutti di boschi, ribes e mora.

SAPORE:

frizzante, pieno e armonico.

GRADAZIONE: 11% VOL.

ABBINAMENTI:

accompagna bene primi piatti, salumi, lessi, formaggi, carni arrosto e in generale i piatti della cucina emiliana. Versatile si presta anche ad aperitivi e cibi della cucina moderna.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

temperatura di cantina (14°-16°C)

BOTTIGLIA:

prestigiosa e importante bottiglia in vetro con tappo raso in sughero.

CONFEZIONE:

cartone da 6 bott x 75cl.

VINE:

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

HARVEST:

hand picked exclusively in the Castelvetro hills, it is the last Lambrusco to be harvested.

VINIFICATION:

gentle pressing followed by maceration on the skins at low temperature (10/12°C) for 3/4 days to extract the colour and enhance the fruity characteristics typical of Lambrusco. After "running off", fermentation is completed at a controlled temperature.

COLOUR:

intense ruby red with purple lights, fine and persistent perlage, with lively, evanescent foam.

BOUQUET:

vinous, intense with aromas of forest fruits, currant and blackberry.

FLAVOUR:

sparkling, full and harmonious.

ALCOHOL CONTENT: 11% VOL.

SERVING COMBINATIONS:

goes well with entrées, charcuterie, boiled meats, cheeses, roast meats and in general typical regional dishes from Emilia. A versatile wine, it is also excellent as an aperitif and with modern dishes.

SERVING TEMPERATURE:

cellar temperature (14°-16°C)

BOTTLE:

a prestigious and important glass bottle with shaved cork stopper.

PACKAGING:

box of 6 bottles x 75cl.

