

I vini Terrarossa nascono in Italia sui colli fra Bologna e Modena, dall'antica e prestigiosa tradizione produttiva italiana

LAMBRUSCO GRASPAROSSA

DOP AMABILE

Ritroviamo in questo vino tutto il carattere di chi lo produce. Un vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi brillanti, perlage fine e persistente; con una impenetrabile spuma vivace ed evanescente. Nitidissimo e ultrapopoloso, al profumo si rileva questo vino briosamente frizzante il cui profumo è delicatissimo. Al naso sono riconoscibili i sentori di frutta rossa matura, confettura di ciliegie e mirtillo, con lievi note minerali e floreali al senatore di viola. Si va al palato la suadenza del profumo. Anzi, subito si è rinfrescati dalla vena acida, che dà profilo ad un sapore caratterizzato da una setosa, avvolgente e non molle morbidezza. In bocca troviamo un vino piacevolmente abboccato, rotondo, morbido, fine e persistente. Gradevolissimo l'abbinamento con crostata di confettura ed adattissimo a piatti della cucina tipica agrodolce.

Le Uve

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (Modena).

Zona di Produzione

Castelvetro di Modena.

Le Vigne

Vigneti di proprietà allevati a cordone speronato.

Temperatura di servizio

12° - 14° C.

Note Tecniche Annata 2016

Alcool: 9,8% vol.

Acidità totale: 6,7 g/l

Zuccheri residui: 37,7 g/l

SO₂ complessiva: 98 mg/l

Estratto secco totale: 65,2 g/l

