

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

LAMBRUSCO GRASPAROSSA

DOP SECCO

Un'uva nera fragrante, avvolgente ed armoniosa. Un vino il cui frutto non solo colpisce per la freschezza, ma per la nitidezza della sua rusticità che si avverte al suo armonioso profumo. Un vino che si contraddistingue per il suo colore intenso con riflessi ed orli violacei, spuma e perlage fine e molto persistente che fa portare al naso profumi di buona intensità: fini ed originali che richiamano i boccioli di rosa, frutti di bosco e ciliegia. In bocca richiama piacevolmente i sentori percepiti al naso, completando la sua più totale armonia di prodotto corposo ma al tempo stesso con tannini morbidi in evoluzione. Al suo così delicato e floreale carezzare nonostante la sua violastra concentrazione in polpa e colore. È un vino particolarmente versatile, adatto ad accompagnare sia piatti leggeri, sia sapide preparazioni a base di maiale come lo zampone, emblema gastronomico di Modena.

Le Uve

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (Modena).

Zona di Produzione

Castelnuovo Rangone (Modena).

Le Vigne

Vigneti di proprietà allevati a cordone speronato.

Temperatura di servizio

14° - 15° C.

Note Tecniche Annata 2016

Alcool: 11,3% vol.

Acidità totale: 6,6 g/l

Zuccheri residui: 9,5 g/l

SO₂ complessiva: 64 mg/l

Estratto secco totale: 34 g/l.

