

## MARCHIO STORICO

# Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C.

## Vino Frizzante Amabile

Nell'importante gamma di prodotti delle Cantine Cavicchioli per la Grande Distribuzione c'è una linea che più di altre rappresenta la storia sia dell'azienda sia dell'enologia modenese. Una collezione di prodotti che rappresenta la convivialità, la tradizione, il valore della terra e del territorio. Un inno all'emilianità a cui brindare ogni giorno.

### Vitigni

Lambrusco Grasparossa.

### Provenienza

Vigneti situati nella provincia di Modena. situati a sud

### Vinificazione

Le uve vengono vinificate in rosso per 2-3 giorni e avviate alla seconda fermentazione alcolica a temperatura controllata in autoclave, secondo il metodo Charmat, prima del completo esaurirsi degli zuccheri naturalmente contenuti nel frutto.

### Note degustative

**COLORE:** colore rosso rubino intenso con riflessi violacei su cui spicca una vivace spuma viola

**PROFUMO:** pieno e armonico con sentori di piccoli frutti di bosco.

**GUSTO:** morbido e avvolgente con sentori di frutta rossa matura e un finale persistente e leggermente tannico.

### Abbinamenti

Questo vivace Lambrusco accompagna i piatti della tradizione emiliana e nazionale: da ricchi primi piatti, come lasagne e pasta al forno, a paste ripiene di carne. Saprà entusiasmare con un ricco vassoio di bolliti accompagnando verso la conclusione del pasto dove troverà formaggio di media stagionatura ma anche dolci di pasticceria secca.



Gradazione  
Alcolica  
8%vol



Residuo  
Zuccherino  
48 g/L



Temperatura  
di servizio  
8-10°C



Formato  
75 cl