



NERO + NERO

Denomination: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P.

Tipology: sparkling red wine.

Vinification: soft pressing of the grapes.

Fermentation at controlled temperature and additional of selected yeast. Second fermentation in "cuve close".

Grapes: Lambrusco Grasparossa of Castelvetro

Plant system: Guyot.

Soil: clay and sandy.

Colour: purple with garnet evanescent froth.

Aroma: hints of sub-wood fruit.

Taste: it is dry, savory in the final there is a note of black cherry and raspberry

You mingle with egg pasta dishes and baked game!

Alcoholic graduation: 11% VOL

Serving temperature: serve at 8/10 C°

Bottle: 0,75 l / 1,5 l

Sugary residue: 20 g / l

Total acidity: 8 g / l



NERO + NERO

Denominazione: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P.

Tipologia: Vino rosso frizzante.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione a temperatura controllata, aggiunta di lieviti selezionati, seconda fermentazione in cuve close.

Uve: Grasparossa di Castelvetro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: porpora intenso con spuma croccante e compatta.

Aroma: sentori di more, ciliegie e mandorle.

Sapore: corposo, avvolgente e morbido.

Si consiglia con piatti di pasta all'uovo e selvaggina al forno!

Gradazione alcolica: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l.

Residuo zuccherino: 20 g / l

Acidità totale: 8 g / l