



# BRUT ROSSO

**Denomination:** Spumante rosso brut lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P.

**Tipology:** sparkling red wine.

**Vinification:** temperature controlled maceration draining of must and refrigeration. Slow fermentation in “cuve close” for 6 months.

**Grapes:** Grasparossa of Castelvetro.

**Plant system:** guyot.

**Soil:** clay and silt.

**Colour:** ruby red with violet edges. Fine and persistent froth.

**Aroma:** delicate hints of fruits and red flowers, enveloping freshness and captivating mineral sensor.

Notes of roses on the finish.

**Taste:** hints of berries, from strawberry to raspberry to the blackberry with violet notes on the finish.

*Excellent with Emilian cuisine, cold cuts, steamed meats and egg pasta!*

**Alcoholic graduation:** 11% VOL

**Serving temperature:** serve at 8/10 C°

**Bottle:** 0,75 l. / 1,5 l

**Sugary residue:** 4 g / l

**Total acidity:** 5,5 g / l



# BRUT ROSSO

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

**Tipologia:** Vino rosso spumante.

**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:** rosso rubino con riflessi violacei.

**Aroma:** sentori di viole e rose.

**Sapore:** frutti di bosco e frutta secca, asciutto e corposo.

***Ottimo con bolliti, pasta all'uovo e carni grigliate!***

**Gradazione alcolica:** 11% VOL.

**Temperatura di servizio:** servire a 8/10 C°

**Formato:** 0,75 l.

**Residuo zuccherino:** 4 g/l

**Acidità totale:** 5,5 g/l