



# CANTINA BASSOLI



**Denomination:** Lambrusco frizzante emilia IGT

**Tipology:** sparkling red wine.

**Vinification:** soft pressing of the grapes, First fermentation at a controlled temperature with native yeasts. Second fermentation with selected yeast 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

**Alcohol:** 11% VOL. **Serving temperature:** serve at 8/10 C° Bottle: 0,75 cl

**Sugar residue:** 9 g / l **Total acidity:** 6 g / l

*Pairs beautifully with rich, savory dishes thanks to its natural acidity and bubbles, which perfectly cleanse the palate. It is the ultimate match for Emilian charcuterie (Prosciutto di Parma, mortadella, and salami), rich pasta dishes like lasagna or tagliatelle al ragù, and hearty pork mains like grilled sausage or cotechino.*

**Denominazione:** Lambrusco frizzante emilia IGT

**Tipologia:** vino rosso frizzante.

**Vinificazione:** vendemmia manuale, pressatura soffice dei grappoli. Prima fermentazione a temperatura controllata con i suoi lieviti autoctoni, seconda fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati in "cuve close".

**Grapes:** Lambrusco Grasparossa of Castelvetro

**Plant system:** Guyot.

**Soil:** Argilloso e sabbioso

**Colour:** porpora intenso con riflessi violacei

**Aroma:** frutta di bosco e ribes.

**Sapore:** secco, sapido e asciutto con finale di more e lamponi

**Alcohol:** 11% VOL. **Temperatura di servizio:** serve at 8/10 C° Bottle:

0,75 cl **Sugar residue:** 9 g / l **Total acidity:** 6 g / l

*Pairs beautifully with rich, savory dishes thanks to its natural acidity and bubbles, which perfectly cleanse the palate. It is the ultimate match for Emilian charcuterie (Prosciutto di Parma, mortadella, and salami), rich pasta dishes like lasagna or tagliatelle al ragù, and hearty pork mains like grilled sausage or cotechino.*

SOCIETA' AGRICOLA CANTINA BASSOLI S.S. - VIA CANALVECCHIO 8/C - CARPI (MO) 41012

+39 3341406569 - WWW.CANTINABASSOLI.IT - INFO@CANTINABASSOLI.IT