

CRU - Vigna Cà del Fiore

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC



Denominazione / Appellation

D.O.C. Denominazione di origine controllata

Uvaggio / Grapes

100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Vendemmia / Vintage - Imbottigliamento

2017 - Febbraio 2018

Zona di produzione / Production area

Castelvetro di Modena (MO) - 300 mt sul livello del mare
Castelvetro di Modena (MO) - 300 mt above sea level

Sistema di coltivazione / Training system

Cordone speronato - Lotta integrata avanzata
Spurred cordon

Densità per ettaro / Vine density per hectare

Da 2600 piante per ettaro
2600 plants/ha

Vinificazione / Vinification process

Vinificazione in rosso con macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave (Metodo Charmat)
Red vinification process with maceration and fermentation at controlled temperature. Second fermentation process through Charmat method

Gradazione alcolica / Alcohol level 11.50 % by vol

Residuo zuccherino / residual sugar 11 g/l

Enologo / Oenologist

Valerio Macchioni

Note degustative / Tasting notes

Al naso evidenti profumi di frutti rossi, prugna, ciliegia, amarena e mora; al palato si presenta corposo e sapido, con piacevole nota fruttata

*Relevant parfumes of red fruits, plum, black cherry and blackberry;
Full bodied and sapid in the palate, with pleasant fruity notes.*

Abbinamenti / Food suggestion

Carni bollite, arrostite e alla griglia, piatti robusti in genere come zampone e cotechino, formaggi stagionati

*Boiled, roasted and grilled meat, zampone and cotechino
(Modena typical main courses), aged cheese*

Temperatura di servizio / Service temperature

16° C

Secco
Dry



Dolce
Sweet

Azienda Agricola
MANICARDI SRL

Via Massaroni 1 - 41014 Castelvetro di Modena (MO) - ITALY

Tel +39 (0)59 799000 - Fax +39 (0)59 790752

www.manicardi.it - manicardi@vinegar.it

MANICARDI