

Lambrusco amabile

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC



Denominazione / Appellation

D.O.C. Denominazione di origine controllata

Uvaggio / Grapes

100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Zona di produzione / Production area

Castelvetro di Modena (MO) - 200 mt sul livello del mare
Castelvetro di Modena (MO) - 200 mt above sea level

Sistema di coltivazione / Training system

Cordone speronato
Spurred cordon

Densità per ettaro / Vine density per hectare

Da 2500 a 3600 piante per ettaro
Between 2500 and 3600 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 9,00% by vol

Enologo / Oenologist

Valerio Macchioni

Note degustative / Tasting notes

Leggermente dolce, presenta sia all'olfatto che al palato note vellutate morbidezza, con sentori di prugna e viola
Slightly sweet, velvety soft notes both in the nose in the palate, with hints of plum and violet

Abbinamenti / Food suggestion

A fine pasto e con dolci e pasticcini, ma anche con piatti tipici della cucina modenese.
All kinds of dessert, pastries, and delicate main-courses.

Temperatura di servizio / Service temperature

15°C



Azienda Agricola
MANICARDI

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