

Castrum Vetus

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)- 250 mt sul livello del mare

Castelvetro di Modena (MO) - 250 mt above sea level

Sistema di coltivazione / Training system

Cordone speronato

Spurred cordon

Densità per ettaro / Vine density per hectare

Da 1900 a 2500 piante per ettaro

Between 1900 and 2500 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 10,00% by vol

Enologo / Oenologist

Valerio Macchioni

Note degustative / Tasting notes

La sua natura di demi-sec viene enfatizzata dalle note profumate di amarena e lampone, che troviamo anche al palato dove emerge la sua morbidezza e corposità

Its nature of demi-sec are emphasized by hints of black cherry and raspberry, hints also evident in the smooth and rich palate

Abbinamenti / Food suggestion

Salumi, primi piatti e tutti i piatti tipici della gastronomia modenese.

Light main courses, pasta and all Modena typical 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