

Lambrusco secco

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 1700 a 2600 piante per ettaro
Between 1700 and 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 11,00% by vol

Enologo / Oenologist

Valerio Macchioni

Note degustative / Tasting notes

All'olfatto si presenta vinoso con sentori di prugna e amarena, con persistenti note fruttate al palato

Vinous with hints of plums and black cherry, with a persistent fruity notes in the palate.

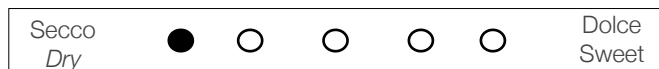
Abbinamenti / Food suggestion

Carni arrosto e alla griglia, zampone e piatti robusti, ideale con tortellini e tutti i piatti tipici della gastronomia modenese.

Roasted and grilled meat, zampone, tortellini pasta and all other Modena typical main-courses.

Temperatura di servizio / Service temperature

16° 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