



Col Sassoso

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Vitigno: Lambrusco Grasparossa in purezza.

Vigneto: vigne prevalentemente di nuovo impianto allevate a spalliera, su un terreno di tipo profondo, ghiaioso-sabbioso in prossimità del fiume Panaro, argilloso nel resto della zona di coltivazione, nella fascia collinare e pedemontana a sud di Modena.

Vinificazione: le uve vengono raccolte manualmente nella seconda metà di ottobre (nella gamma dei Lambruschi modenesi è l'ultimo a maturare); dopo la fermentazione alcolica di circa 10-15 giorni sulle bucce nel mosto, con lieviti indigeni e temperatura di 15-18°C, segue la rifermentazione spontanea, di tipo Charmat lungo, di 4-5 settimane a temperatura controllata di 14-16°C.

Descrizione: spuma vivace; perlage fine; colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo spiccatamente vinoso, inteso e speziato; gusto pieno, ben strutturato, con aroma fruttato (amarena, ciliegia) e finale persistente con leggera nota astringente.

Gradazione: 11% vol.

Abbinamenti gastronomici: salumi, primi piatti con ragù di carne, bolliti, arrostiti di carni rosse. Da provare con i formaggi.

Temperatura di servizio: 9-12°C.

