

*Umberto Cavicchioli e F.*

## COL SASSOSO

# Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C.

### Vino Frizzante Secco

C'è un Lambrusco che racconta una storia antica, di solide tradizioni e di autentica eleganza. Un vino di struttura, dal sapore minerale a cui rimanda il nome. Un inno al brindisi e alla convivialità.

È il *Col Sassoso*, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC, proposta storica di Cantine Cavicchioli.

#### Vitigni

Lambrusco Grasparossa

#### Provenienza

Fascia collinare e pedemontana a sud di Modena.

#### Vinificazione

Le uve raccolte manualmente, una volta pigiate, vengono lasciate fermentare a bassa temperatura per 5-7 giorni a contatto con le bucce. Il vino fermenta in vasche inox a temperatura controllata fino all'esaurimento degli zuccheri naturali e successivamente viene messo in autoclave per la presa di spuma. Segue l'affinamento sui propri lieviti per almeno 120 giorni (Metodo Charmat-Lungo) prima dell'imbottigliamento.

#### Note degustative

**COLORE:** rosso intenso con riflessi violacei, spuma vivace.

**PROFUMO:** ricco e intenso con lievi sentori speziati e di ciliegia.

**GUSTO:** pieno e corposo, con sentori fruttati di amarena e un finale avvolgente dato dal tannino astringente e vibrante.

#### Abbinamenti

Ottimo in abbinamento a piatti della tradizione emiliana come gnocco fritto e crescentine, taglieri di formaggi e salumi, pasta fresca ripiena. Per la sua struttura regala un'interessante esperienza di degustazione in accompagnamento con secondi piatti elaborati e a lunga cottura come brasati e stracotti



Gradazione Alcolica	Residuo Zuccherino	Temperatura di servizio	Formato
11,5% vol	9 g/L	12-14°C	75 cl