

TRALCIO ROSSO

Colli di Scandiano e di Canossa D.O.P. Lambrusco Grasparossa frizzante secco

Lambrusco derivato dalla selezione di uve della varietà Grasparossa. È caratterizzato dalla freschezza, da un ottimo corpo, gradevole tannicità e dalla superba schiuma rossa.



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE	Colli di Scandiano e di Canossa D.O.P. Lambrusco Grasparossa
TIPOLOGIA	Vino DOP rosso, secco, frizzante
UVAGGIO	Lambrusco Grasparossa 100%
BOTTIGLIE PRODOTTE	6.600
DATI ANALITICI	Alcol 11,5% vol, zuccheri residui 9 g/l, acidità totale 6 g/l

VITICOLTURA

AREA DI PRODUZIONE	Vigneti di borzano (170 m. slm.)
TERRENO	Di medio impasto tendente all'argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato
EPOCA DI RACCOLTA	Fine settembre

VINIFICAZIONE

TECNOLOGIA	Vinificazione in rosso con macerazione. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.
PRESA DI SPUMA	Rifermentazione in autoclave con metodo Martinotti-Charmat

CARATTERI ORGANOLETTCI

COLORE	Rosso porpora intenso
SPUMA	Violacea, persistente
PROFUMO	Frutti rossi, mora, mirtillo
SAPORE	Secco, corposo, tannico, fresco

CONSIGLI GASTRONOMICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14°C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Cotechino, salsiccia alla griglia

INFORMAZIONE TECNICHE

CAPACITÀ BOTTIGLIE	750 mL
CODICE EAN	8 053904 450114

CONSIGLI PER UN CORRETTO SMALTIMENTO

BOTTIGLIA	GABBIAETTA	TAPPO	SCATOLA
cos'è VETRO	cos'è ACCIAIO	cos'è SUGHERO	cos'è CARTA
dove va RACCOLTA VETRO	dove va RACCOLTA METALLI	dove va ORGANICO	dove va RACCOLTA CARTA

Verifica le disposizioni del tuo comune - Separa le componenti e conferisce in modo corretto