

TRALCIO ROSSO

Colli di Scandiano e di Canossa DOP 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 DOP Lambrusco Grasparossa
TIPOLOGIA	Vino DOP rosso, secco, frizzante
UVAGGIO	Lambrusco Grasparossa 100%
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.300
DATI ANALITICI	Alcol 11,5% vol, zuccheri residui 9 g/l, acidità totale 6 g/l - per 100 mL E= 72 kcal/300 kJ

VITICOLTURA

AREA DI PRODUZIONE	Vigneti di Borzano (130 m. slm.)
TERRENO	Di medio impasto tendente all'argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	3300 viti/ha
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato con certificazione SQNPI
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 ORGANOLETTICI

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

E-LABEL CON INFORMAZIONI NUTRIZIONALI E INGREDIENTI



label.tasto.io/67739d15ee709b0011ff4c2f