



SCHEDA TECNICA

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Secco Dop



Classificazione: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop

Tipologia: Vino Frizzante

Vitigni: Lambrusco Grasparossa

Tipologia del Terreno: Argilloso-Limoso

Sistema di allevamento: Controspalliera

Vinificazione: Macerazione prefermentativa prolungata per 4-5 giorni e successivamente fermentazione a temperatura controllata

Presenza di Spuma: Perlage fine e persistente

Gradazione alcolica: 11,00

Colore: Rosso Rubino Intenso con riflessi porpora

Naso: Frutti di bosco e Ribes

Palato: Intenso, fresco e persistente

Temperatura di servizio: 18°C

TUTTI I COLORI DI **RIO**