



CLASSICI GIBE

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC

COLORE

Rosso vivo con riflessi violacei; spuma persistente di un bel rosa-lilla.

PROFUMO

Fresco, fruttato, bouquet ampio e accattivante.

SAPORE

Vivace, fragrante e gentile. La moderata tannicità lascia il palato piacevolmente disposto al sorso successivo.

GASTRONOMIA

Buon compagno dei cibi caratteristici dell'Emilia (tortellini, tortelli, tagliatelle alla bolognese, tigelle, gnocco fritto, ecc.), è eccellente anche con vivande delicate, persino di pesce. Ottimo aperitivo, si beve volentieri a tutto pasto e nelle giornate calde, perché ben sopporta di essere rinfrescato (10-12 °C).

CONSERVAZIONE

Esprime i suoi pregi sin da giovane, ma alcuni mesi di bottiglia ne affinano le caratteristiche. Di discreto corpo, resiste tranquillamente a 2/3 anni di cantina fresca.

UVA

100% VITIGNO ORIGINALE GRASPAROSSA, EVENTO ABBASTANZA RARO IN UNA ZONA OVE LO STESSO DISCIPLINARE DELLA DOC CONSENTE L'UTILIZZO DI ALTRE VARIETÀ A RESA PIÙ ELEVATA. IL CEPPO ANTICO SI RICONOSCE PER IL CARATTERISTICO COLORE ROSSO VIVO DEL RASPO E DEI PEDICELLI.

VINIFICAZIONE

RISPETTO AL FRATELLO "DELLA TRADIZIONE", SOSTA SULLE BUCCE PIÙ BREVEMENTE (MAX 3 GIORNI). SEGUE UNA LENTA FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA IN ACCIAIO INOX. PRESA DI SPUMA PRIMAVERILE DI ALMENO 30 GIORNI.

PRODUZIONE

VINIFICAZIONE, FERMENTAZIONE E MESSA IN BOTTIGLIA NELLA CANTINA DI PROPRIETÀ, PER UN TOTALE DI CIRCA 15.000 BOTTIGLIE, TUTTE DI PRIMO LIVELLO.