

**Tenuta
Pederzana**
Viticoltori in Castelvetro



CLASSICI

IL GRASPAROSSA DELLA TRADIZIONE

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC

COLORE

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

PROFUMO

Vinoso, piacevolmente fruttato con sentore
di marasca.

SAPORE

Decisamente pieno per un Lambrusco, vive
dell'armonia tra un'iniziale sensazione di
rotondità ed il finire asciutto e simpaticamente
tannico. Vivace, ma non aggressivo grazie
alla fermentazione lenta e curata.

GASTRONOMIA

Accompagna alla perfezione i cibi caratteristici
dell'Emilia (tortellini, tortelli, tagliatelle
alla bolognese, zampone, tigelle, gnocco
fritto, ecc.). Eccellente sui salumi anche
cotti come zampone, cotichino, salama e
mariola. Fresco di cantina (14-15 °C, non
freddo!), si beve volentieri a tutto pasto.

CONSERVAZIONE

Esprime i suoi pregi sin da giovane,
ma alcuni mesi di bottiglia ne affinano
le caratteristiche.
Di buon corpo, resiste tranquillamente
a qualche anno 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

LUNGA MACERAZIONE
E LENTA FERMENTAZIONE
A TEMPERATURA
CONTROLLATA IN ACCIAIO
INOX. DOPO 6 MESI DI
AFFINAMENTO, IN AUTUNNO
INOLTRATO QUINDI,
SEGUONO ALMENO 30
GIORNI DI PRESA DI SPUMA.

PRODUZIONE

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