

**Tenuta  
Pederzana**  
*Viticoltori in Castelvetro*



## CRU

# PUNTAMORA

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC

### COLORE

Rosso porpora intenso e brillante con riflessi violacei.

### PROFUMO

Piacevolmente vinoso, ricorda la marasca matura ed i frutti di bosco.

### SAPORE

Pieno ed armonico. La dolcezza si stempera nei tannini nobili e lascia il palato piacevolmente asciutto.

### GASTRONOMIA

Ideale con focacce, crostate e dolci secchi in genere, cantucci e brutti e buoni. Eccellente con caldarroste e preparazioni a base di farina di castagne. Interessante l'abbinamento al Parmigiano Reggiano non molto stagionato, a pasta e risotti preparati con la zucca e ad alcuni formaggi di intonazione dolce. Regge il confronto con dolci delicati, pure a base di cioccolato.

### CONSERVAZIONE

Si apprezza già in gioventù, ma l'affinamento in bottiglia lo avvantaggia molto e regge con disinvoltura alcuni anni di invecchiamento.

### UVA

VENDEMMIA TARDIVA DI GRASPAROSSA DI ANTICO CEPPLO CON PICCOLO APPORTO (5-10%) DI ANCELOTTA, RACCOLTE A FINE OTTOBRE PER CATTURARE IL CALORE DEGLI ULTIMI RAGGI DI SOLE.

### PRODUZIONE

VINIFICAZIONE, FERMENTAZIONE IN ACCIAIO ED IMBOTTIGLIAMENTO ALL'ORIGINE CON IL METODO CHARMAT