

EMILIA ROMAGNA


GIACOBAZZI
MODENA

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

AMABILE

Vino Tinto Espumoso Dulce.



Denominación

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Marca Giacobazzi

Región de la elaboración

Emilia Romagna



Crianza



Uvas

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 85%,
Lambrusco di Sorbara 10%,
Malbo Gentile 5%



Datos analíticos

- **Alcohol** 8,5 % vol.



Zona de producción

- **Suelo** calizo, arcilloso.
- **Vendimia** finales de septiembre



Análisis sensorial

- **Vista** rojo rubí intenso.
- **Nariz** vinoso, notas de frutas rojas.
- **Boca** suave, afrutado y agradablemente adorable. Bien equilibrado por los suaves taninos.



Proceso vinificación

En rojo con maceración a temperatura controlada y fermentación natural según el método Charmat.



Armonía

Ideal con salame y primeros platos de la tradición Emiliana. Perfecto para postres, especialmente pasteles de fruta.



Cód | 1000898

Peso/Vol - 0,75 | Ud./caja - 6 | Cajas/palet - 70 | Cajas/estrato - 14



negrini.es info@negrini.es 34 916 011 440

negrini

TINTO BLANCO ROSADO ESPUMOSO FRIZZANTE MOSCATO APERITIVO LICORES