

LAMBRUSCO DELL'EMILIA ROSSO SPUMANTE EXTRA DRY RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

SCHEDA TECNICA

Uva Biologica	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 100%
Vendemmia	2025
Tipologia	Rosso Spumante Extra Dry rifermentato in bottiglia poi sboccato
Vigneti	Estensione: 0,50 Ha; 4000 ceppi/Ha produzione: 80q/Ha; resa 60%
Area di Produzione	Casale California (MO)
Sistema di allevamento	Controspalliera
Potatura	Cordone speronato
Bottiglie prodotte	4000
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve, diraspapigiatura e macerazione contemporanea alla fermentazione per 15-17 giorni a temperatura controllata, sfecciatura, ed affinamento in acciaio per 6 mesi. Tiraggio dalla primavera successiva alla vendemmia.
Note di degustazione	Spuma generosa colore violaceo tipica, vino rosso rubino vivo con riflessi malva, profumo di frutti rossi e frutti di bosco. Al palato morbido, elegante e persistente, con la giusta freschezza.
Temperatura di servizio	+7/10 °C
Abbinamenti	Si sposa perfettamente con tutta la cucina tipica emiliana, oltre a pietanze nazionali a base di carne.
Gradazione alcolica	11%



LAMBRUSCO DELL'EMILIA ROSSO SPUMANTE EXTRA
DRY RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA