ACQUISTATO IL .....

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Secco Riò

Mai più senza!

Davvero un ottimo esemplare di Lambrusco questo Riò: di un bel rosso violaceo carico, ha una spuma esuberante e al naso è altrettanto intenso, estremamente fruttato, con note di fragola e lampone molto marcate. È all'assaggio però che ci conquista con il suo giusto equilibrio tra piacevole briosità, corpo leggero e bassa alcolicità: un rosso che non ti stanchi mai di bere!

La Cantina Sociale di San Martino in Rio nasce più di 100 anni fa sotto la spinta associazionistica degli inizi del ?900; più precisamente l?atto costitutivo, sottoscritto inizialmente da 8 soci fondatori, risale al 25 novembre 1906. Nel corso degli anni la Cantina ha visto numerosi ampliamenti e ammodernamenti, mantenendo sempre costante l?impegno per la valorizzazione dei vini del territorio, con una gamma davvero completa di Lambruschi (Salamino, Grasparossa, Sorbara, Marani, Maestri, Oliva). Quello che ti presentiamo oggi in particolare si distingue per eleganza ed equilibrio ed è molto più di un vino quotidiano, è un vino di cui non potrai più fare a meno!

La Vigna

Terreno	Argilloso - limoso
Esposizione	Sud-ovest, 70m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera
Densità imp.	da 2300 a 3300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Lambrusco grasparossa 100%
Gradazione	11% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro un anno
Abbinamento	Salumi tipici emiliani, ma è ottimo anche con primi piatti di pasta ripiena e carni leggere
Vinificazione	Macerazione prefermentativa prolungata in acciaio inox per 4-5 giorni; successivamente fermentazione a temperatura controllata e presa di spuma in autoclave in acciaio inox.
Sensazioni	Rosso violaceo intenso, presenta una spuma esuberante. Molto fruttato, si caratterizza per note di fragola e lampone molto marcate e una bocca piacevole e morbida

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821