ACQUISTATO IL .....

"Corleto" Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Secco DOC



Piacevole freschezza e vivacità

Oggi ci troviamo sulle colline modenesi, nel cuore del comprensorio di Castelvetro. E' qui che nasce il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Secco DOC Corleto di Villa di Corlo. Lambrusco Grasparossa in purezza, nasce dalla lavorazione di uve provenienti da vigneti che affondano le radici in terreni argillosi pedemontani a San Venanzio di Maranello. Vitigno di carattere, il Lambrusco Grasparossa è un autoctono modenese noto per la personalità decisa. Le uve, raccolte a mano nel pieno della loro maturità, vengono sottoposte a una lunga macerazione a freddo sulle bucce che dura dai 12 ai 15 giorni. Questo processo permette di estrarre il colore intenso e i profumi caratteristici del Lambrusco, conferendo al vino struttura e complessità. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, preservando freschezza e vivacità. Colore rosso rubino intenso, al naso seduce con il suo profumo vinoso e avvolgente di frutti di bosco e violetta, anticipando un gusto secco, di corpo e leggermente tannico. La sua effervescenza delicata regala una piacevole sensazione di freschezza e vivacità, rendendolo un vino perfetto per ogni occasione. Vino versatile, è capace di esaltare i sapori della tradizione modenese... e non solo. Salumi stagionati, primi piatti ricchi come le tagliatelle al ragù, carni rosse grigliate o in umido e formaggi stagionati. Ideale anche come aperitivo.

Fondata nel 1998, l'azienda sorge a Baggiovara, provincia di Modena. Condotta con passione da Antonia Munari, Villa di Corlo è una bella realtà che produce non solo vino ma anche aceto balsamico tradizionale di Modena, grazie a un'acetaia situata nei solai della villa del Seicento situata al centro della tenuta. Si trova su un terreno di circa 100 ettari, un quarto dei quali sono vigneti. La tenuta è di proprietà della stessa famiglia da oltre un secolo. La missione primaria dell'azienda è stata delineata fin dall'inizio dell'attività nell'utilizzo esclusivo di uve coltivate in proprio abbinate alla tecnologia più moderna. Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon di diversi cloni, vengono coltivati ad una altitudine di 320 metri sul livello del mare. La Cantina, costruita nel rispetto delle caratteristiche rurali della zona, è stata dotata degli impianti tecnologicamente più avanzati per la lavorazione dei vini frizzanti, con l'utilizzo della macerazione a freddo, per avere un vino che estragga tutti i sapori e i profumi dell'uva da cui proviene. Salubre e piacevole da bere.

La Vigna

Terreno	terreni argillosi pedemontani di medio impasto tendenti al calcareo
Esposizione Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	2500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso frizzante
Provenienza	Emilia Romagna
Uve	Lambrusco Grasparossa 100%
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Apertivo, Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione in acciaio, con lunga macerazione a freddo sulle bucce 12-15 giorni. Affinamento 2 mesi in bottiglia e conservazione in bottiglia per circa 2 anni a seconda delle annate
Sensazioni	Rosso rubino intenso con evidente riflesso violaceo. Profumo vinoso e profumato di frutti di bosco e violetta. Sapore asciutto, di corpo e leggermente tannico.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821