

# RIO

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO AMABILE



**Classificazione:** Lambrusco Grasparròssa di Castelvetro Dop

**Tipologia:** Vino Frizzante

**Vitigni:** Lambrusco Grasparròssa

**Tipologia del Terreno:** Argilloso-Limoso

**Vinificazione:** Macerazione prefermentativa prolungata per 4-5 giorni e successivamente fermentazione a temperatura controllata.

Rifermentazione in autoclave in acciaio inox.

**Presatura di Spuma:** Perlage fine e persistente

**Gradazione alcolica:** 8,00

**Caratteristiche Organolettiche**

**Colore:** Rosso Rubino Intenso con riflessi violacei

**Naso:** Frutta rossa matura con note speziate

**Palato:** Morbido, fruttato e di buona persistenza

**Temperatura di servizio:** 8-10°C