

RIO'

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP BIO "1907"

19
07



Classificazione: Lambrusco Grasperossa di Castelvetro DOP Biologico

Tipologia: Vino Frizzante

Vitigni: Lambrusco Grasperossa biologico

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

Rifermentazione in autoclave in acciaio inox.

Presenza di Spuma: Spuma vivace, perlage fine e persistente

Gradazione alcolica: 11,00

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosso Rubino Intenso, tendente al violaceo

Naso: Frutti rossi, accenni floreali

Palato: Intenso, strutturato e persistente

Temperatura di servizio: 8-10°C