

# RIO'

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO BIO DOP



**Classificazione:** Lambrusco Grasperossa di Castelvetro Dop

**Tipologia:** Vino Frizzante

**Vitigni:** Lambrusco Grasperossa

**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.

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

**Gradazione alcolica:** 11,00

**Caratteristiche Organolettiche**

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

**Naso:** Frutti di bosco e Ribes

**Palato:** Intenso, fresco e persistente

**Temperatura di servizio:** 8-10°C