

CONTRADA MONTICELLI

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA D.O.C.
LAMBRUSCO GRASPAROSSA

Ottenuto vinificando esclusivamente Lambrusco Grasparossa: una varietà che si diffonde nelle aree collinari di Reggio Emilia dal 1800, dove ancora oggi trova il migliore ambiente di coltivazione. Questa vitigno differisce dagli altri Lambruschi per minore acidità e profumi inconfondibili, caratteristiche tali da giustificare la lavorazione in purezza

Vitigni

Lambrusco Grasparossa

Vendemmia

Generalmente nei primi giorni di ottobre; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

Vinificazione

Il mosto macera sulle bucce per 48/72 ore, un periodo più lungo rispetto ad altri Lambruschi che permette una migliore estrazione dei tannini; la rifermentazione avviene con metodo Charmat con una particolare tecnica, detta monofermentazione, in grado di mantenere ed esaltare le caratteristiche primarie del vitigno

Bottiglie prodotte: 6.000

Gradazione: 11% vol.

Zuccheri: 8,5 g/l

Acidità totale: 6,2 g/l

Caratteristiche organolettiche

Dal colore rosso rubino carico con riflessi violacei, è un Lambrusco particolarmente profumato e vinoso con chiari sentori di sottobosco, viola e lampone; ricco al palato, di corpo e lungo, con una leggera tannicità che ben si accompagna alla moderata acidità, tipica del vitigno. Si abbina alle portate della cucina emiliana in genere, caratterizzata da primi piatti ripieni come i tortelli di zucca, prosciutto crudo, culatello, piatti a base di uova e verdure fritte, oppure a carni alla brace e arrosto. Servire a 14-16 °C

This wine is obtained only with Lambrusco Grasparossa grape: this grape comes from the hilly area of Reggio Emilia since 1800, where it finds its ideal place. In these vocated lands this wine enriches itself of low acidity and unremarkable bouquet in comparison with other Lambrusco grapes

Grapes

Lambrusco Grasparossa

Harvest

The grapes are picked up only by hand usually at the beginning of October

Vinification

The must macerates with the skins for 48/72 hours, a longer time in comparison with different kind of Lambrusco, with the aim of an accurate taking out of the tannins; the second fermentation takes place with the Charmat method, which allows to maintain all the primary characteristics of the grape

Bottles: 6.000

Alcohol: 11% vol.

Sugars: 8,5 g/l

Total acidity: 6,2 g/l

Organoleptic characteristics

Ruby-red colour with purplish highlights, intense bouquet which reminds violet and raspberry; rich on the palate, a hint of tannic is hidden by the low acidity of the grape. Serving suggestion: ideal with typical dishes of Emilia Romagna like "tortelli di zucca", "prosciutto crudo", "culatello", vegetables and eggs dishes and also with meat dishes. Serving temperature: 14-16 °C



DOVE
C'È
FERMENTO.

+39 0522 889120 - info@cantinapuianello.it