

## Granconcerto

Spumante Brut Rosso Metodo Classico



**Colore:** rosso rubino con riflessi granato, brillante, perlage fine e molto persistente. Spuma particolarmente fine e molto cremosa.

**Profumo:** gradevole, elegante con note delicate di frutta.

**Palato:** secco, intenso, gradevole e piacevolmente armonioso. Un vino che si scopre bicchiere dopo bicchiere.

### Scheda tecnica

**Bottiglia:** 0,75 l. fungo

**Bottiglie prodotte:** 2.500

**Area di produzione:** Reggio Emilia

**Località:** Tenuta La Rampata

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Produzione massima per ettaro:** kg. 9.000/10.000

**Tipo di terreno:** argilloso

**Fermentazione:** metodo tradizionale in bottiglia (30 mesi sui lieviti)

**Zuccheri:** 10 g/l.

**Acidità totale:** 6,00 g/l.

**Acidità volatile:** 0,35 g/l.

**Anno vendemmia:** 2011 - sboccatura 2014

**Contenuto alcolico:** 12 % Vol.

**Temperatura di servizio:** 8 - 10° C

**Vitigno:** Lambrusco Salamino

### Abbinamenti

#### Cucina Emiliana

Bolliti misti (zampone, cotechino, testina).

#### Cucina Nazionale

Formaggi stagionati, bolliti misti, fritto misto piemontese.

#### Cucina di Casa Medici

Cotechino, lenticchie e purè.

#### Cucina Vegetariana

Lasagna ricca di verdure.