

Bocciolo

Grasparossa DOC Dolce



Colore: rosso, rubino intenso con spuma fine e ricca alla mescita.

Profumo: fruttato e persistente con sentore di viola.

Palato: dolce, fruttato, fresco e brioso, gradevolmente armonico.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l. raso

Bottiglie prodotte: 19.000

Classificazione: vino rosso frizzante dolce a fermentazione naturale

Area di produzione: Reggio Emilia

Località: La Rampata

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione massima per ettaro: kg. 14.000

Tipo di terreno: argilloso

Zuccheri: 67 g/l.

Acidità totale: 6,5 g/l.

Acidità volatile: 0,35 g/l.

Anno vendemmia: 2019

Contenuto alcolico: 7,5% vol.

Temperatura di servizio: 8 - 10° C

Vitigno: Lambrusco Grasparossa dei Colli di Scandiano e Canossa

Invecchiamento: Da bersi giovane con un massimo di durata di 1 o 2 anni

Abbinamenti

Cucina Emiliana

Tortelli di zucca.

Cucina Nazionale

Vellutata di zucca e amaretti, cioccolata fondente.

Cucina di Casa Medici

Torta di cioccolato con zabaione di lambrusco.

Cucina Vegetariana

Peperonata, torta di cioccolato fondente.