

## Quercioli Grasparossa Secco

Lambrusco DOC Secco



**Colore:** rosso rubino intenso.

**Profumo:** fruttato e persistente, con sentore di viola.

**Palato:** secco, fruttato, fresco e brioso, gradevolmente armonico.

### Scheda tecnica

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

**Classificazione:** vino rosso frizzante secco a fermentazione in serbatoi di acciaio inox

**Area di produzione:** Modena

**Località:** Castelvetro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Produzione massima per ettaro:** kg. 14.000

**Tipo di terreno:** argilloso

**Zuccheri:** 12 g/l.

**Acidità totale:** 6,50 g/l.

**Acidità volatile:** 0,35 g/l.

**Anno vendemmia:** NV

**Contenuto alcolico:** 11% vol.

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

**Vitigno:** Lambrusco Grasparossa

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

### Abbinamenti

Indicato per accompagnare i piatti tipici della cucina emiliana.

