

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: 2014 - sboccatura 2017

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.