

## Bocciolo

Grasparossa DOC Dolce



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

**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:** 2021

**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.