

Quercioli Grasperossa 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 Grasperossa

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

Abbinamenti

Indicato per accompagnare i piatti tipici della cucina emiliana.