

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.

