

CA' DE BORTOLINI

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Rosso - Secco

Uve provenienti dal podere Ca' de Bortolini, situato a pochi centinaia di metri dalla cantina.
Da questo terreno piuttosto limoso si ottiene un vino dal profilo delicato e armonico.



Caratteristiche organolettiche

| | |
|----------------|--|
| Colore | Colore rosso rubino, con sfumature e spuma purpuree |
| Olfatto | Fine e delicato, caratterizzato da note di viola e rosa e da note di piccoli frutti |
| Gusto | La sapidità accentua le note fresche fruttate e floreali, mentre un tannino non troppo invadente accompagna note speziate sul finale |

Dati tecnici

| | |
|---------------------------|--|
| Vitigno | 100% Lambrusco Grasparossa |
| Dosaggio | Secco - 8-10 g/l |
| Grado alcolico | 11,5% vol |
| Raccolta | Manuale |
| Vinificazione | Macerazione fermentata a bassa temperatura |
| Presatura di spuma | Metodo Martinotti |
| Affinamento | Almeno 60gg sulle fecce fini |