

Colombaretta

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Senza Solfiti - Demi-Sec

Uve provenienti dalle vigne più vecchie del vigneto detto Colombaretta, in posizionamento collinare con esposizione sud/est.



Caratteristiche organolettiche

Colore	Colore rosso rubino brillante, con spuma purpurea
Olfatto	Deciso ed intenso, caratterizzato da note marasca e mandorla, con complesse note floreali di viola e rosa
Gusto	Un'acidità fresca e sapida accompagna note fruttate e floreali, sostenendo in modo armonico il bilanciamento tra residuo zuccherino e tannini

Dati tecnici

Vitigno	100% Lambrusco Grasparossa
Dosaggio	Demi-Sec - 20g/l
Grado alcolico	11% vol
Raccolta	Manuale in piccole cassette da 15 kg
Vinificazione	Macerazione pre-fermentativa
Presa di spuma	Metodo Martinotti
Affinamento	Almeno 60gg sulle fecce fini
Vino di riserva	5%
Altro	Senza solfiti aggiunti