

Colonnello Cavedoni

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Senza Solfiti - Secco

Questo vino nasce dalle vigne più vecchie, situate nel cuore dei poderi di famiglia sulle dolci colline castelvetresi, in contesto microclimatico e di esposizione ideale.

Il suo nome rende omaggio al fondatore dell'azienda, a cui si richiama per il carattere deciso.



Caratteristiche organolettiche

| | |
|----------------|---|
| Colore | Colore rosso rubino brillante, con tenui sfumature purpuree |
| Olfatto | Deciso ed intenso, con note di piccoli frutti rossi e di ciliegia, sottotondo speziato |
| Gusto | Morbido e avvolgente, il tannino vellutato ben si armonizza con la freschezza e la sapidità del Grasparossa, esprimendo un deciso sapore di ciliegia e ribes nero |

Dati tecnici

| | |
|---------------------------|--|
| Vitigno | 100% Lambrusco Grasparossa |
| Dosaggio | Secco - 6g/l |
| Grado alcolico | 11,5% vol |
| Raccolta | Manuale in piccole cassette da 15 kg |
| Vinificazione | Tradizionale con breve macerazione a temperatura controllata |
| Presatura di spuma | Metodo Martinotti |
| Affinamento | Almeno 60gg sulle fecce fini |
| Vino di riserva | 10% |
| Altro | Senza solfiti aggiunti |