

Gallerana

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Senza Solfiti - Metodo Ancestrale - Secco

Uve provenienti dal vigneto detto Gallerana, caratterizzato da suolo argilloso-calcareo con particolare esposizione che protegge le uve dai caldi raggi solari estivi e ne consente la maturazione graduale, esaltando le caratteristiche del terroir. Il vino è ottenuto da una piccola partita di uve selezionate, rifermentazione tipica in bottiglia, al riprendere dei primi tepori primaverili.



Caratteristiche organolettiche

Colore	Colore rosso rubino brillante
Olfatto	Deciso ed intenso, caratterizzato da note di fiori bianchi e frutta fresca, con complesse note di rosa e pepe nero
Gusto	La marcata sapidità accentua le note fruttate e floreali, mentre un tannino appena accennato lascia spazio a note speziate. Perlage fine e cremoso

Dati tecnici

Vitigno	100% Lambrusco Grasparossa
Dosaggio	Secco - 1-2g/l
Grado alcolico	11,5% vol
Raccolta	Manuale in piccole cassette da 15 kg
Vinificazione	Macerazione pre-fermentativa a freddo
Presatura di spuma	Rifermentazione in bottiglia in presenza di lieviti indigeni
Affinamento	Almeno 60gg sulle fecce fini
Altro	Senza solfiti aggiunti