



Grasparossa DOC Abboccato

Denominazione:	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
Regione:	Emilia Romagna
Annata:	2014
Produttore:	CHIARLI 1860 è il più antico produttore di Lambrusco ed altri Vini Tipici dell'Emilia-Romagna. La sua fondazione risale al 1860. Attraverso una rigorosa selezione delle migliori produzioni, l'esperienza ultracentenaria e la scrupolosa cura in tutte le fasi dalla vinificazione all'imbottigliamento, Chiarli garantisce, con il suo Marchio, la qualità di un'ampia gamma di prestigiosi vini della Regione.
Caratteristiche:	Colore rosso intenso, odore vinoso con profumo fruttato. Sapore asciutto, piacevolmente sapido. Aspetto brillante, spuma vivace, evanescente e dal colore rosato carico.
Gradazione:	10,5% vol.
Vitigno:	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Vinificazione:	Pigiatura tradizionale con macerazione 36 ore. Fermentazione a 18°-20°C. Affinamento in vasca per minimo due mesi. Rifermentazione (presa di spuma) in "cuve close".
Abbinamenti Gastronomici:	Primi piatti, arrostiti e formaggi stagionati.
Temperatura	Servire a temperatura di cantina (14° - 16° C.)

di servizio: