

OPERAPURA

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
750 ml



TIPOLOGIA: Vino Spumante di Qualità, brut, Biologico

CARATTERISTICHE: Rosso, spumante, brut, vitigno di origine Lambrusco Grasparossa 100%

VINIFICAZIONE: Vinificazione in rosso

MACERAZIONE: Ad una temperatura di 12-15°C, rimane in contatto con le bucce per 10-11 giorni in relazione alle caratteristiche dell' uva

PRESA DI SPUMA: Con l' ausilio di lieviti selezionati e mosto di Grasparossa ad una temperatura di 15°C all' interno di autoclavi, (charmat method)

SPUMA: Vivace con riflessi violacei

ASPETTO: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: Fruttato e persistente esaltato da una ottima acidità, moderatamente alcolico

PERLAGE: Fine e persistente

SAPORE: Pieno, spicca un aroma vinoso con sapori di viola, ciliegia, mora, lamponi, sapido e armonico, ben strutturato e abbastanza tannico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12° C

ABBINAMENTI: Si sposa piacevolmente con salumi, primi piatti con ragù di carne, bolliti, carne alla griglia, zampone, cotechino, crescentine

ETÀ OTTIMALE: 6-8 mesi dall' imbottigliamento

TERRITORIO: Zona collinare, Levizzano di Castelvetro (Modena)

TERRENO: Limo, sabbioso, argilloso

SISTEMA IMPIANTO: Impianto a spalliera, sesto d'impianto 0,9x2,9m

ANNO D'IMPIANTO VIGNETI: 2004 - 2008

POTATURA: Cordone speronato

EPOCA RACCOLTA: Variabile in funzione del clima, indicativamente i primi giorni fino alla metà di settembre

RESA PER ETTARO: 60 quintali per ettaro

OPERAPURA

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP
750 ml



TYPE: Vino Spumante di Qualità, sparkling wine, brut, Organic

FEATURES: Red, sparkling wine, brut, original Lambrusco 100% Grasparossa vine variety

VINIFICATION: Winemaking in red

MACERATION: At a temperature of 12-15 ° C, remains in contact with the skin for 10-11 days in relation to the characteristics of grape '

FERMENTATION: With the selected yeast and Grasparossa must at a temperature of 15 ° C all' inside of autoclave (Charmat method)

FOAM: Vivid with violet reflections

APPEARANCE: Deep ruby red with violet reflections

BOUQUET: Fruity and persistent enhanced by a good acidity, moderate alcohol

PERLAGE: Fine and persistent

TASTE: Full, stands a vinous aroma with flavors of violets, cherries, blackberries, raspberries, fruity and balanced, well-structured and quite tannic

SERVING TEMPERATURE: 10 - 12° C

WINE-PAIRINGS: Goes nicely with cold meats, pasta with meat sauce, boiled, grilled meat, pig's feet, pork sausage, crescentine

BEST AGE: 6-8 months from' bottling

TERRITORY: Hilly, Levizzano Castelvetro (Modena)

LAND: Silt, sandy, clayey

PLANT SYSTEM: Plant in rows, planting layout 0,9x2,9m

YEAR OF PLANTING: 2004 - 2008

PRUNING: Cordon

HARVEST TIME: Varies depending on the climate, approximately from the first few days till mid September

YIELD: 60 quintals per hectare