



I VINI DEL BACINO
DOC e DOP Tipiche Emiliane

ROSSO DEL BACINO
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P.

Note degustative * : Calice viola, abbastanza trasparente, con una splendida schiuma anch'essa violacea, che come si conviene si ritira dopo qualche secondo, per lasciare spazio alla degustazione. Sono note di mosto pulito, di frutta fresca, more, fragole e lamponi. Un naso dolce, circolare in bocca, dove troviamo anche una leggera nota verde in retrolfattiva, tipica del vitigno.

Abbinamenti * : Equilibrato e pieno, grazie alla necessaria spalla fresca si presta ottimamente agli abbinamenti della tradizione, salumi, cotechini e zamponi in primis.

Uvaggio: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 100%

Zona di Produzione: Emilia Romagna

Teritorio: Pedecollinare

Superficie vitata aziendale: ca. 4 ettari

Tipologia dei terreni: Sabbioso-ghiaiosi su limi alluvionali

Età media: 10 anni

Sistema di allevamento: SYLVOZ o Cordone speronato

Densità impianti: ca. 2750 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: ca. 150 quintali

Periodo di vendemmia: inizio settembre - metà ottobre

Metodo di raccolta: manuale

Vinificazione: Diraspa-pigiatura diretta a seguito di raccolta manuale, pressatura con resa del 70% circa e aggiunta di lieviti selezionati. Rifermentazione e presa di spuma in acciaio a temperatura controllata.

Numero bottiglie prodotte: 5.800 ca.

Gradazione alcolica: 11% Vol.

Residuo zuccherino: 15 g/lit

Acidità totale: 6,5 g/lit

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Confezioni: bottiglia 75 cl cartoni avana da 6 bottiglie

* a cura di Laura Franchini



TENUTAVANDELLI
PRODUZIONE E VENDITA VINI

CIRCONVALLAZIONE SAN MICHELE, 6
LOC. SAN MICHELE DEI MUCCHIETTI
41049 SASSUOLO (MO)

TEL. 0536 811792
FAX 0536 077065

SKYPE: TENUTAVANDELLI

INFO@TENUTAVANDELLI.IT

FACEBOOK: TENUTAVANDELLI
TWITTER: @TENUTAVANDELLI
PINTEREST: TENUTAVANDELLI
G+: TENUTAVANDELLI
YOUTUBE: TENUTAVANDELLI
LINKEDIN: TENUTA VANDELLI
FLICKER: TENUTAVANDELLI
INSTAGRAM: TENUTA_VANDELLI
TRIPADVISOR: TENUTA VANDELLI


PRODUCT OF ITALY