



AMPERGOLA

Lambrusco D.O.C.
Grasparròssa di Castelvetro



VIGNETO AMPERGOLA

CLASSIFICAZIONE: Spumante brut

UVE: 100% Lambrusco Grasparròssa D.O.C. Dalle nostre vigne

ALCOL : 11%

COLORE: Rosso rubino intenso con spuma violacea

BOUQUET: Profumo intenso, fruttato di amarena e nota floreale

GUSTO: Il sapore è asciutto, armonico e di buon corpo. Ben equilibrato dalla sua tannicità

VINIFICAZIONE: Vinificato in rosso, con macerazione di 48 ore ad una temperatura controllata di 10°C.. La presa di spuma, estremamente lenta, deriva da una rifermentazione naturale metodo Charmat

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale per accompagnare qualsiasi piatto tipico della tradizione emiliana, principalmente carni conservate, salumi e pasta

www.giacobazzivini.com

Seguici su





AMPERGOLA

Lambrusco D.O.C.
Grasparossa di Castelvetro



VIGNETO AMPERGOLA

CLASSIFICATION: Sparkling brut red

GRAPES: 100% Lambrusco Grasparossa D.O.C.

ALCOHOL: 11%

COLOR: Intense ruby-red with thick persistent purple foam

PERFUME: Intense black cherry and floral notes

TASTE: Ripe red fruit, rounded and smooth finishing

VINIFICATION: Vinified in red, with 48 hours maceration at a controlled temperature of 10°C. The taking of froth, extremely slow comes from a natural re-fermentation Charmat Method

SERVICE TEMPERATURE: 10 - 12°C

GASTRONOMIC PAIRINGS: Ideal to accompany any typical dish from the Emilia's tradition, mainly to preserved meats, salami and pasta

www.giacobazzivini.com

Follow us





AMPERGOLA

Lambrusco D.O.C.
Grasparossa di Castelvetro



VIGNETO AMPERGOLA

CLASIFICACIÓN: Vino espumoso brut

UVAS: 100% Lambrusco Grasparossa D.O.C. de nuestros viñedos

GRADO ALCOHÓLICO: 11%

COLOR: Rojo rubí intenso con ribetes violáceos

PERFUME: Intenso, afrutado de cereza negra y nota floral

SABOR: El sabor es seco, armonioso y con cuerpo. Bien equilibrado por sus taninos

VINIFICACIÓN: Vinificado en tinto, con 48 horas de maceración a temperatura controlada de 10°C. La toma de la espuma, extremadamente lenta, proviene de un método Charmat de refermentación natural

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 - 12°C

MARIDAJES GASTRONÓMICOS: Ideal para acompañar cualquier plato típico de la tradición emiliana, principalmente a conservas de carnes, embutidos y pastas

www.giacobazzivini.com

Síguenos

