GIACOBAZZI
MODENA



2 GIACOBAZZI 2

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C.

CLASSIFICAZIONE: Rosso frizzante, semidolce

UVE: 85% Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro, 10% Lambrusco Sorbara, 5% Malbo Gentile. Dai nostri vigneti

ALCOOL: 8,5%

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi granati

PROFUMO: Sentori di frutti rossi e spezie

GUSTO: Il sapore è fruttato, piacevolmente semidolce e ben equilibrato dalla tannicità

VINIFICAZIONE: Vinificato in rosso, con macerazione di 48 ore a 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 a carni conservate, salumi e pasta. Si sposa bene anche con dolci sia secchi che umidi, soprattutto con il cioccolato.



Tutte le immagini mostrate sono solo a scopo illustrativo. Il presente prodotto può variare a causa del suo miglioramento.



GIACOBAZZI
MODENA

2 GIACOBAZZI 2

Lambrusco D.O.C. Grasparossa di Castelvetro

CLASSIFICATION: Semi-sparkling, semi sweet red

GRAPES: 85% Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro, 10% Lambrusco Sorbara, 5% Malbo Gentile.

ALCOHOL: 8.5%

COLOR: intense ruby red with garnet reflections and persistent purple foam

PERFUME: scents of red fruits and spices

TASTE: red fruit, nice body and clean 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. It also goes well as an accompaniment to both dry and moist desserts, especially with chocolate



All Pictures shown are for illustration purpose only. Actual product may vary due to product enhancement.



GIACOBAZZI
MODENA

2 GIACOBAZZI 2

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C.

CLASIFICACIÓN: Tinto semi-espumoso, semi dulce

UVAS: 85% Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro, 10% Lambrusco Sorbara, 5% Malbo Gentile de nuestros viñedos

GRADO ALCOHÓLICO: 8,5%

COLOR: Rojo rubí intenso con reflejos granates

PERFUME: Aromas de frutos rojos y especias

SABOR: El sabor es afrutado, agradablemente semidulce y bien equilibrado por la tanicidad

VINIFICACIÓN: Vinificación 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 carnes en conserva, embutidos y pastas. Ideal para acompañar postres secos y húmedos, especialmente con chocolate.



Las imágenes mostradas son solo con fines ilustrativos. El producto real puede variar debido a mejoras en el producto.