



2 GIACOBAZZI 2

Lambrusco Grasperossa di Castelvetro D.O.C

CLASSIFICAZIONE: Rosso frizzante, secco

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

ALCOOL: 11%

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi granati

PROFUMO: Sentori di frutti rossi e spezie

GUSTO: Il sapore è asciutto, fruttato e leggermente tannico

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12°C

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





2 GIACOBAZZI 2

Lambrusco D.O.C. Grasparossa di Castelvetro

CLASSIFICATION: Sparkling Brut Red

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

ALCOHOL: 11%

COLOR: Intense ruby red with garnet reflections

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





2 GIACOBAZZI 2

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C - seco

CLASIFICACIÓN: vino espumoso, rojo seco

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

GRADO ALCOHÓLICO: 11%

COLOR: Rojo rubí intenso con reflejos granates

PERFUME: Aromas de frutos rojos y especias

SABOR: El sabor es seco, afrutado y ligeramente tánico

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   