



«il Fruttato»

Lambrusco Grasperossa
di Castelvetro D.O.C.

CLASSIFICAZIONE: Frizzante, amabile

UVE: 85% Lambrusco Grasperossa di Castelvetro,
10% Lambrusco di Sorbara, 5% Malbo Gentile

ALCOL: 8,5%

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi granati

BOUQUET: Un caratteristico aroma di fragole

GUSTO: Fruttato, piacevolmente amabile e ben equilibrato
dalla sua tannicità

VINIFICAZIONE: Vinificato in rosso, con macerazione a
temperatura controllata. 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 carni conservate, salumi e pasta.
Ideale sia con carni bianche che rosse

www.giacobazzivini.com

Seguici su   





«il Fruttato»

Lambrusco Grasperossa
di Castelvetro D.O.C.

CLASSIFICATION: Semi-sparkling, semi sweet

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

ALCOHOL: 8.5%

COLOR: Scents of red fruits and spices

PERFUME: A characteristic aroma of strawberries

TASTE: Fruity, pleasantly semi-sweet and well balanced
by the slight tannin

VINIFICATION: Vinified in red, with maceration at a
controlled temperature. 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. Ideal both with white
and red meats

www.giacobazzivini.com

Follow us





«il Fruttato»

Lambrusco Grasperossa
di Castelvetro D.O.C.

CLASSIFICATION: Semi-sparkling, semi sweet

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

ALCOHOL: 8.5%

COLOR: Scents of red fruits and spices

PERFUME: A characteristic aroma of strawberries

TASTE: Fruity, pleasantly semi-sweet and well balanced
by the slight tannin

VINIFICATION: Vinified in red, with maceration at a
controlled temperature. 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. Ideal both with white
and red meats

www.giacobazzivini.com

Síguenos

