

GRASPAROSSA ABOCCATO FRIZZANTE D.O.C.

Tipologia	Vino Rosso Frizzante abboccato	
Etichetta	Cardinale Pighini (Abboccato)	
Denominazione	Grasparossa doc Colli di Scandiano e di Canossa	
Zona Di Produzione	Vigneti compresi tra i comuni di Scandiano e Casalgrande alto	
Terreni	terreni di origine alluvionale di medio impasto	
Forma di allevamento	Spalliera	
Uvaggio	100% lambrusco Grasparossa	
Raccolta	Fine settembre ,primi di Ottobre	
Resa	120 Q.li / Ha	
Vinificazione	Macerazione a bassa temperatura a contatto delle bucce Presenza di spuma con metodo charmat per conservare al meglio l'armonia dei suoi aromi	
Bottiglie Prodotte	10.000	
Aspetti Organolettici	Colore : Rosso rubino carico con riflessi violacei . Naso intenso dal caratteristico sentore di sottobosco e viola mammola. palato morbido, la caratteristica vena tannica ben armonizza con il tenue residuo zuccherino.	
Abbinamenti	Pasta ripiene in brodo (I tipici cappelletti)	
Dati analitici	Grado alcolico	9,5
	Acidità totale	6,5 g/l
	Estratto secco	23
	Temperatura di Servizio	14°

Notizie