

## GRASPAROSSA SECCO FRIZZANTE D.O.C.

<b>Tipologia</b>	Vino Frizzante secco
<b>Etichetta</b>	<b>Cardinale Pighini ( Secco )</b>
<b>Denominazione</b>	<b>Grasparossa doc Colli di Scandiano e di Canossa</b>
<b>Zona Di Produzione</b>	Vigneti compresi tra i comuni di Scandiano e Casalgrande alto
<b>Terreni</b>	Medio impasto, scarsamente calcaree tipiche della zona pedemontana
<b>Forma di allevamento</b>	Spalliera
<b>Uvaggio</b>	100% lambrusco Grasparossa
<b>Raccolta</b>	Fine settembre ,primi di Ottobre
<b>Resa</b>	120 Q.li / Ha
<b>Vinificazione</b>	Macerazione a bassa temperatura a contatto delle bucce Presenza di spuma con metodo charmat per conservare al meglio l'armonia dei suoi aromi
<b>Bottiglie Prodotte</b>	40.000
<b>Aspetti Organolettici</b>	<b>Colore</b> : Rosso rubino carico con riflessi violacei . <b>Naso</b> intenso dal caratteristico sentore di sottobosco e viola mammola. <b>palato</b> ricco, prevale la componente tannica che ben si bilancia con la moderata acidità.
<b>Abbinamenti</b>	Primi piatti , in particolare paste ripiene. Arrostiti di carne bianca.
<b>Dati analitici</b>	Grado alcolico 11,5 Acidità totale 6,5 g/l Estratto secco 23 Temperatura di Servizio 14°