

GRASPAROSSA SECCO FRIZZANTE D.O.C.

Tipologia	Vino Frizzante secco
Etichetta	Cardinale Pighini (Secco)
Denominazione	Grasparossa doc Colli di Scandiano e di Canossa
Zona Di Produzione	Vigneti compresi tra i comuni di Scandiano e Casalgrande alto
Terreni	Medio impasto, scarsamente calcaree tipiche della zona pedemontana
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	40.000
Aspetti Organolettici	Colore : Rosso rubino carico con riflessi violacei . Naso intenso dal caratteristico sentore di sottobosco e viola mammola. palato ricco, prevale la componente tannica che ben si bilancia con la moderata acidità.
Abbinamenti	Primi piatti , in particolare paste ripiene. Arrostiti di carne bianca.
Dati analitici	Grado alcolico 11,5 Acidità totale 6,5 g/l Estratto secco 23 Temperatura di Servizio 14°