



Becco Rosso Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP Secco



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Vino Rosso Frizzante



Esame Visivo

Colore rosso violaceo

Esame Olfattivo



Vinoso con sentori di fragoline di bosco , geranio, lampone; Si presenta secco, fresco e sapido, al palato ha una piacevole effervescenza.

Esame Gustativo



Equilibrata tannicità tipica del Grasparossa , con piacevole nota amara nel finale

Riconoscimenti

Wine Spectator

Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

Anno 2017: **Score 87**

Anno 2020: **Score 90**

91 Punti

Nome Completo	Becco Rosso
Denominazione	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
Annata	Vendemmia 2019
Vitigno	100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Densità Impianto	4500 Piante/ettaro
Forma di Allevamento	Doppio Cordone/Spalliera
Produzione Annu	70.000 Bottiglie
Gradazione Alcolica	11% Vol
Acidità Totale	6,8 h/l
Residuo Zuccherino	9 g/l
Solforosa Totale	31 mg/l
Temperatura di Servizio	Ottimale a 10 °C



Descrizione

Il Lambrusco Grasparossa Becco Rosso nasce dalla selezione dei nostri vigneti più giovani.

La vigoria vegetativa e produttiva deve essere tenuta a freno, per finalizzarne un'uva di buona bevibilità e tannino equilibrato.



Metodo di Vinificazione

L'uva di Lambrusco Grasparossa viene raccolta a mano e posta in Binx da 3 quintali.

Viene poi subito trasferito all'interno di fermentini termocondizionati per alcuni giorni, cercando di estrarre un tannino morbido.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I terreni dove vengono coltivate le uve di Lambrusco di Grasparossa sono argillosi, soprattutto nel vigneto a Garofano.

Mentre i poderi della Torre dei Nanni sono sciolti.



Abbinamenti Gastronomici

Il Becco Rosso è un vino adatto a qualsiasi tipologia di pasto.

Notevole anche se degustato assieme a una buona pizza.