



Re Gusto Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro DOP Amabile



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Vino Rosso Frizzante



Esame Visivo

Colore rosso rubino



Esame Olfattivo

Frutta lampone , frutti di bosco e floreale



Esame Gustativo

Un frutto molto esplosivo non coprendo la naturale tannicità del Grasparossa , vinoso

Nome Completo	Re Gusto
Denominazione	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
Annata	Vendemmia 2019
Vitigno	100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Densità Impianto	5000 Piante/ettaro
Forma di Allevamento	Doppio Cordone/Spalliera
Produzione Annuale	5.000 Bottiglie
Gradazione Alcolica	8% Vol
Acidità Totale	6,8 h/l
Residuo Zuccherino	
Solforosa Totale	31 mg/l
Temperatura di Servizio	Ottimale a 8 °C



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il nostro vigneto di Lambrusco Grasparossa è situato a Garofano ed è di natura argillosa.

Il vigneto situato alla Torre dei Nanni invece è di natura sciolta.



Descrizione

Il Re Gusto è un Lambrusco che nasce dalla selezione dei nostri vigneti più giovani.

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



Metodo di Vinificazione

Le uve di Lambrusco Grasparossa vengono raccolte a mano in bix da 3 quintali.

Vengono poi subito trasferiti in fermentini termocondizionati per alcuni giorni, cercando di estrarre un tannino morbido.

Il vino viene mantenuto a mosto fino alla presa di spuma.



Abbinamenti Gastronomici

Il Re Gusto è un vino che si adatta perfettamente a fine pasto, accompagnato da dolci in genere, specialmente crostate.