



Terre al Sole Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP Secco



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Vino Rosso Frizzante



Esame Visivo

Colore rosso rubino intenso

Esame Olfattivo



Gradevolmente fruttato e speziato, ricorda viole e ciliegie mature, accompagnato da una gentile nota di chiodo di garofano e pepe.

Esame Gustativo



Bocca saporita, arricchita da freschezza, equilibrato ; finale persistente e spiccata tannicità tipica del Grasparossa , con piacevole nota amara nel finale .

Riconoscimenti

**slow
wine**
guida 2012

Menzione

Decanter
WORLD WINE
AWARDS 2012

Bronze Award

Wine Spectator

90/100

Nome Completo	Terre al Sole
Denominazione	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC
Annata	Vendemmia 2019
Vitigno	100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Densità Impianto	3500 Pianta/ettaro
Forma di Allevamento	Doppio Cordone
Produzione Annuale	30.000 Bottiglie
Gradazione Alcolica	11,5% Vol
Acidità Totale	7,5 h/l
Residuo Zuccherino	5 g/l
Solforosa Totale	35 mg/l
Temperatura di Servizio	Ottimale a 10 °C



Descrizione

Il Terre al Sole nasce dalla volontà di valorizzare un singolo vigneto, utilizzando il metodo di rifermentazione in bottiglia di alcuni mesi per la presa di spuma.

L'obiettivo è quello di differenziarsi dal tradizionale Lambrusco prodotto in autoclave, ricercando una complessità maggiore.



Metodo di Vinificazione

Le uve di Lambrusco di Grasparossa vengono raccolte in cassette da 30 chili.

Viene poi trasferita a temperatura controllata in dedicati fermentini dove stimoliamo un'inizio di fermentazione alcolica, che dopo lo svinamento andremo a concludere.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Le uve di Lambrusco sono coltivate nei nostri poderi nella zona di Torre Maina.

E' un terreno di medio impasto, con presenza di argilla.



Abbinamenti Gastronomici

Il Terre al Sole è un vino che si sposa perfettamente con i piatti tipici della nostra cucina e secondi succulenti.