

**COLLE VENTOSO GRASPAROSSA
SECCO**

DENOMINAZIONE: Colli di Scandiano e Canossa DOP

TIPOLOGIA: Lambrusco rosso frizzante secco

AREA DI PRODUZIONE: Scandiano, frazione Ventoso

VITIGNI: 100% Lambrusco Grasparossa

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: metà settembre

VINIFICAZIONE: selezione delle uve, diraspa-pigiatura e macerazione sulle vinacce per circa cinque giorni. Segue fermentazione a temperatura controllata in acciaio e rifermentazione in autoclave.

COLORE: rosso rubino scuro con evidenti riflessi violacei.

PROFUMO: intensi sentori vinosi e fruttati di more e amarene insieme a note di violette e mandorle.

GUSTO: vino intenso e fruttato anche al palato, in cui prevale la componente tannica che ben si bilancia con la moderata acidità e cremosità.

ABBINAMENTI: tortelli verdi, arrosto di maiale con pancetta.

Temperature di servizio 12-14 °C

Grado alcolico 11,5 % vol.

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml

