

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C.

Tipología

Tinto semiespumoso amable. Lambrusco
Grasparossa di Castelvetro D.O.C.

Uva

Lambrusco grasparossa en pureza.

Graduación alcohólica.

8+3°.

Zona de producción.

Provincia de Castelvetro, Emilia Romagna.

Temperatura de servicio

12-14°C.



Este tinto frizzante de tipo amable, será una verdadera sorpresa en toda ocasión por su versatilidad que hace posible tomarlo como aperitivo, con el plato fuerte o inclusive para el brindis.

Su color es púrpura profundo, de bouquet armónico, vinoso y, afrutado.

Espuma ligera y púrpura succulenta a la vista y al paladar.

De buen cuerpo, este es un lambrusco excepcional, reconocido como uno de los mejores a nivel mundial.

Ideal con platos especiados como pechugas a la parmesana lasagna y pastas a la bolognesa.

