

"7 BIO" Lambrusco Grasparossa DOC Secco BIO

Settecani | Emilia-Romagna

Der große Lambrusco von Settecani ist wunderbar trocken mit einer sehr angenehmen Kohlensäure. Durch seinen persistenten Körper ist er anspruchsvoll und typisch zugleich.

Sensorik

Farbe	kirschrot
Duft	Orangenblüten, rote Kirsche, Gewürze
Geschmack	mittlere Säure, prickelnd, würziges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Charmat
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Lardo, Bolognese, Zwiebelkuchen

Produzent

Die Cantina Settecani wurde 1923 in Castelvetro di Modena gegründet. Hier schloss sich eine Gruppe von 48 Winzern zusammen und gründete eine der traditionsreichsten Winzergenossenschaften der Region Emilia. Heute zählt die Kellerei 150 Mitglieder: eine echte Familie, die jährlich etwa 50.000 Doppelzentner Trauben erntet.

Gründungsjahr	1923
Rebfläche	400 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	abhängig vom Jahr
Rebsortenspiegel	Lambrusco Grasparossa, Pignoletto, Trebbiano, Lambrusco di Sorbara

Cantina Settecani | Via Modena, 184 | Settecani di Castelvetro (MO) | IT BIO 009

