

## "7 BIO" Lambrusco Grasparossa DOC Secco BIO

Settecani | Emilia-Romagna

Der große "7 BIO" Lambrusco Grasparossa DOC Secco BIO von Settecani ist wunderbar trocken mit einer sehr angenehmen Kohlensäure. Durch seinen persistenten Körper ist er anspruchsvoll und typisch Lambrusco zugleich.

### Sensorik

<b>Farbe</b>	kirschrot
<b>Duft</b>	Orangenblüten, rote Kirsche, Gewürze
<b>Geschmack</b>	mittlere Säure, prickelnd, würziges Tannin

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Methodo Charmat
<b>Trinkreife</b>	2025-2027
<b>Trinktemperatur</b>	6-8°C

### Speiseempfehlung

Lardo, Bolognese, Zwiebelkuchen

### Auszeichnungen

2025: Drei Gläser im Gambero Rosso

### 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.

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

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

