"7 BIO" Lambrusco Grasparossa DOC Secco BIO

Settecani | Emilia-Romagna



Der „7 BIO“ Lambrusco Grasparossa DOC Secco BIO aus der traditionsreichen Cantina Settecani ist ein Paradebeispiel für die aromatischste und zugleich charaktervollste Spielart der Lambrusco-Familie. Die Rebsorte Lambrusco Grasparossa, auch bekannt als Grappello Grasparossa oder Lambrusco di Castelvetro, wurde erstmals 1867 in Castelvetro in der Emilia-Romagna dokumentiert. Sie bringt spät reifende, tannin- und körperreiche Weine mit intensiver Frucht und feiner, ausgewogener Säure hervor. Seit 1923 widmet sich die Cantina Settecani mit unverändertem Gemeinschaftsgeist und Respekt vor der Natur dem Ziel, den bestmöglichen Lambrusco Grasparossa zu vinifizieren. Heute vereint sie rund 200 Winzer, die ihre Weinberge biologisch bewirtschaften und modernste Kellertechnik mit traditionellen Methoden verbinden.
Der „7 BIO“ präsentiert sich trocken, mit feiner und angenehmer Perlage. In der Nase entfaltet er ein intensives Bouquet reifer roter Früchte, das von einer zarten floralen Note begleitet wird. Am Gaumen überzeugt er mit saftiger Frische, harmonischer Tanninstruktur und einem leicht herben, anhaltenden Finale – typisch Grasparossa. Dank seiner Vollmundigkeit und Spritzigkeit passt er hervorragend zu reichhaltigen Gerichten der emilianischen Küche, kräftigen Wurst- und Käsespezialitäten oder einfach als geselliger Begleiter zu besonderen Momenten. Ein ehrlicher, authentischer Lambrusco mit Charakter und Herkunft.

Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Charmat
Trinkreife	2026-2029
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Lardo, Bolognese, Zwiebelkuchen

Auszeichnungen

2025: Drei Glässer 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.

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