

Lambrusco Grasparossa DOC Secco BIO 'Grappolo'

Settecani | Emilia-Romagna

IT BIO 009 Dieser Lambrusco ist fruchtig und intensiv im Aroma, gleichzeitig jedoch trocken und daher ein hervorragender Speisebegleiter. Speiseempfehlung Ein wunderbarer Begleiter zu frischer Pasta mit Ragù, Gulasch und rezenten Speisen mit Zwiebel und Speck.



Sensorik

Farbe	purpur
Duft	Orangenblüten, rote Kirsche, Wassermelone
Geschmack	mittlere Säure, moderates Tannin, prickelnd

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

