

Lambrusco Grasparossa DOC Secco BIO 'Grappolo'

Settecani | Emilia-Romagna

Dieser Lambrusco Grasparossa DOC Secco BIO 'Grappolo' ist fruchtig und intensiv im Aroma, gleichzeitig jedoch trocken und daher ein hervorragender Speisebegleiter.

Speiseempfehlung

Ein wunderbarer Begleiter zu frischer Pasta mit Ragu, Gulsch 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

