Lambrusco Grasparossa DOC Secco BIO 'Grappolo'

Settecani | Emilia-Romagna

Der Lambrusco Grasparossa Secco BIO ist ein charakterstarker Bio-Rotwein aus dem Herzen der Emilia-Romagna. In der Farbe zeigt er sich in tiefem Rubinrot mit violetten Reflexen, im Glas entfaltet er ein intensives, fruchtbetontes Bouquet mit klaren Noten reifer roter Früchte. Am Gaumen präsentiert sich dieser 100 % Lambrusco Grasparossa aus Castelvetro trocken, mit gutem und anhaltendem Körper. Seine angenehm samtige, einhüllende Struktur sorgt für Trinkfluss, ohne an Tiefe zu verlieren.



Gerade als Speisebegleiter spielt dieser Lambrusco seine Stärke aus: Perfekt zu frischer Pasta mit Ragù, zu Gulasch sowie zu würzigen Gerichten mit Zwiebeln und Speck. Die lebendige Frische und die präzise Frucht harmonieren hervorragend mit kräftigen Aromen der italienischen Küche. Produziert von der traditionsreichen Cantina Settecani, die seit 1923 für Qualität steht, verbindet dieser BIO-Lambrusco moderne Kellertechnik mit regionaler Verwurzelung. Ein authentischer, trockener Lambrusco mit Profil und Charakter.

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