



CIACARON

Denomination: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP "CIACARON"

Typology: sparkling red wine DOP - ORGANIC WINE.

Vinification: soft pressing of the grapes.

Fermentation at controlled temperature and additional of selected yeast. Second fermentation in "cuve close".

Grapes: Lambrusco Grasparossa of Castelvetro.

Plant system: Guyot.

Soil: clay and sandy.

Colour: intense purple with crunchy and compact foam.

Aroma: pomegranate, blackcurrant, blackberry and slightly vinous notes.

Taste: flavor and roundness are perfectly balanced, in the final it remains dry and clean.

Perfect with typical Emilian flavors such as cold cuts and salami, for aperitifs, red meat, cheese, pasta and soups!

Alcoholic graduation: 11% VOL

Serving temperature: serve at 8/10 C°

Bottle: 0,75 l / 1,5 l

Sugary residue: 10 g / l

Total acidity: 7,5 g / l

CIACARON



Denominazione: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P.

Tipologia: Vino rosso frizzante.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione a temperatura controllata, aggiunta di lieviti selezionati, seconda fermentazione in cuve close.

Uve: Grasparossa di Castelvetro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: porpora intenso con spuma croccante e compatta.

Aroma: note di melograno, ribes, more.

Sapore: sapidità e rotondità sono perfettamente bilanciati, nel finale è asciutto e pulito.

Perfetto con piatti tipici emiliani, carni rosse, formaggi, pasta e zuppe!

Gradazione alcolica: 11% VOL

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l.

Residuo zuccherino: 10 g / l

Acidità totale: 7,5 g / l