

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO CÀ IMPERATORE D.O.C.



Denominazione: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C. Frizzante

Sito d'impianto: Comune di Castelvetro di Modena (MO)

Vigneti: Di proprietà

Suolo: Argilloso

Altitudine: 180 s.l.m.

Età del vigneto: 40 anni

Vitigni: Lambrusco Grasparossa 100%

Resa per ettaro: 80-90 quintali

Resa in vino: 65%

Sesto d'impianto: m 1x 3,00

Forma di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Metà settembre – metà ottobre

Vendemmia: Manuale

Pratiche Agronomiche: Inerbimento spontaneo dei filari; Potatura verde e diradamento fogliare manuali

Difesa Fitosanitaria: Lotta integrata

Vinificazione: Criomacerazione pellicolare, rimontaggi manuali alternati a delestage, Pressa soffice

Presatura di spuma: Fermentazione a temperatura controllata in autoclave, con aggiunta di lieviti selezionati. Stabilizzazione a freddo

Imbottigliamento: Imbottigliamento isobarico preceduto da microfiltrazione sterile

Affinamento: In bottiglia 2 mesi in ambiente a T° controllata

Valori analitici medi

Titolo alcolometrico 10,50 – 11,50 % Vol

Acidità totale 7,00 – 8,00 g/L

Anidride solforosa totale 80-100 mg/L

Descrizione organolettica: Colore rosso rubino brillante, spuma persistente con fine perlage; spiccati sentori di ciliegia e piccoli frutti rossi; secco, gradevolmente fresco, armonico e sapido

Temperatura di servizio: 12°C

Abbinamenti consigliati: Cà Imperatore è vino ideale come aperitivo e da tutto pasto, si presta elegantemente ad accompagnare i piatti tipici della cucina tradizionale italiana.