

# 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.