

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc Organic

“Cleto Chiarli”



DENOMINAZIONE

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc Organic

VIGNETI

Comune di Castelvetro di Modena – 150 m s.l.m.

SUOLO

Argilloso costituito da sedimenti alluvionali e localmente sono presenti lenti di ghiaia grossolana

VITIGNO

100% Grasparossa

GRADAZIONE

11% vol.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Tendone a doppia cortina (Geneva Double Curtain) e Spalliera

PRATICHE AGRICOLE

Conduzione interamente biologica

ETÀ DEI VIGNETI

15 anni età media

RESE

90 qt/ha

LIEVITI

Selezionati

PRESSATURA

Soffice a membrana

VINIFICAZIONE

Dopo una macerazione a temperatura di 12°C di circa 4 giorni, il Mosto viene chiarificato a freddo, e dopo fermentato attraverso una unica presa di spuma a temperatura controllata, della durata di circa 30 giorni.

AFFINAMENTO

In autoclave inox, sui lieviti a freddo, dopo la presa di spuma, con agitazione costante.

DATI ANALITICI

Acidità: 7 g/l | Zucchero residuo: 15 g/l

ALLERGENI

Contiene solfiti. Prodotto vegano.