

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc frizzante secco

“Vigneto Cialdini”



DENOMINAZIONE

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc
frizzante secco

VIGNETI

Tenuta Cialdini (Comune di Castelvetro) – 90 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).

PRATICHE AGRICOLE

Lotta integrata

ETÀ DEI VIGNETI

20 anni età media (primo impianto risalente al
1995)

RESE

120-140 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: 12 g/l | Estratto:
18 g/l

ALLERGENI

Contiene solfiti. Prodotto vegano.