

Il Ciacaron



Denomination: Lambrusco Grasparossa of Castelvetro DOP
“CIACARON”

Tipology: sparkling red wine DOP.

Vinification: soft pressing of the grapes.

Fermentation at controlled temperature and additional of selected yeastw. Second fermentation in “cuve close”.

Grapes: Lambrusco Grasparossa of Castelvetro.

Plant system: cordone speronato.

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

Il Ciacaron



Denominazione: Lambrusco Grasperossa di Castelvetro DOP "CIACARON"

Tipologia: vino rosso frizzante DOP.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve.

Fermentazione a temperatura controllata e aggiunta di lieviti selezionati. Seconda fermentazione in "cuve close".

Uve: Lambrusco Grasperossa di Castelvetro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: porpora intenso con spuma croccante e compatta.

Profumo: note di melograno, ribes, more e leggermente vinoso.

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

Perfetto con i tipici sapori emiliani quali affettati e salumi, per aperitivi, Carni Rosse, Formaggi, Pasta e Zuppe!

Gradazione: 11% VOL

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l / 1,5 l

Residuo zuccherino: 10 g / l

Acidità totale: 7,5 g / l