



# Medal Platinum

**Denomination:** Lambrusco Grasparossa di Castelvetro  
DOP "PLATINUM"

**Tipology:** sparkling red wine.

**Vinification:** controlled temperature maceration, cleaning of must before fermentation, addition of yeasts and pre-bottled foaming.

**Grapes:** Lambrusco Grasparossa of Castelvetro.

**Plant system:** cordone speronato.

**Soil:** clay and silt.

**Colour:** intense purple with violet hues,  
evanescent and compact foam.

**Aroma:** notes of ripe red fruit with hints of black currant.

**Taste:** full-bodied, round with pomegranate and orange veils.

*Excellent with egg pasta, tasty meats and dishes  
made with polenta!*

**Alcoholic graduatoin:** 11% VOL.

**Serving temperature:** serve at 10/12 C°

**Bottle:** 0,75 l.

**Sugary residue:** 14 g / l

**Total acidity:** 8 g / l



# Medal Platinum

**Denominazione:** Lambrusco Modena DOC "PLATINUM"

**Tipologia:** vino rosso frizzante.

**Vinificazione:** pigiatura tradizionale con macerazione 48 ore a 15 C'. Fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati. Rifermentazione (presa di spuma), in "cuve close".

**Uve:** Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Terreno:** argilloso e sabbioso.

**Colore:** Rosso rubino intenso, con spuma alta e persistente color corallo.

**Profumo:** note di frutta rossa matura, seguita da sfumature leggermente erbacee, bouquet lineare e piacevole.

**Sapore:** piacevolmente sapido, fresco ed equilibrato.

*Si consiglia con antipasti e risotti!*

**Gradazione:** 11% VOL.

**Temperatura di servizio:** servire a 8/10 C°

**Formato:** 0,75 l / 1,5 l

**Residuo zuccherino:** 11 g / l

**Acidità totale:** 7,5 g / l