

# Colle Ventoso Grasparossa Secco

Lambrusco rosso frizzante secco

*Casali*  
VITICULTORI  
DAL 1900

**Denominazione**

Colli di Scandiano e Canossa DOP

**Tipologia**

Lambrusco rosso frizzante secco

**Area di produzione**

Scandiano, frazione Ventoso

**Vitigni**

100% Lambrusco Grasparossa

**Suolo**

Calcareo - argilloso

**Raccolta**

Metà settembre

**Vinificazione**

Selezione delle uve, diraspa-pigiatura e macerazione sulle vinacce per circa cinque giorni. Segue fermentazione a temperatura controllata in acciaio e rifermentazione in autoclave.

**Colore**

Rosso rubino scuro con evidenti riflessi violacei.

**Profumo**

Intensi sentori vinosi e fruttati di more e amarene insieme a note di violette e mandorle.

**Gusto**

Vino intenso e fruttato anche al palato, in cui prevale la componente tannica che ben si bilancia con la moderata acidità e cremosità.

**Abbinamenti**

Tortelli verdi, arrosto di maiale con pancetta.

**Temperature di servizio** 12-14°C

**Grado alcolico** 11.5 % vol.

**Residuo zuccherino** 9 g/l

**Acidità totale** 8

**Ph** 3,20

**Contenuto** 750 ml

