



## Lambrusco Grasparossa Frizzante Secco 2016

*Cantina:* San Paolo

*Denominazione:* Lambrusco Grasparossa di Castelvetro  
DOC

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Emilia Romagna

*Vitigni:* 100% Lambrusco Grasparossa Di Castelvetro

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

*Annata:* 2016

*Grado Alcolico:* 12.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Affinamento:* 15 mesi in Bottiglia

*Abbinamenti:* Carni Arrosto, Formaggi Stagionati, Primi Piatti di  
Carne, Salumi

*Bottiglie prodotte:* 2600

*Invecchiamento:* fino al 2023

*Temperatura di servizio:* 10-12 °C

*Decantazione:* No

### Descrizione vino

Le uve di Lambrusco Grasparossa Frizzante dell'azienda San Paolo vengono selezionate manualmente e raccolte nell'ultima decade di settembre. In questo periodo, le uve saranno alla maturazione ottimale sia della polpa che delle bucce, in modo da ottenere una buona estrazione di colore. Una volta arrivate in cantina, le uve vengono diraspate e pigiate e il mosto viene lasciato macerare con le bucce a bassa temperatura da 5 a 10 giorni effettuando dei rimontaggi per ottenere una buona estrazione di tannini e colore. Terminata la macerazione, il mosto di Lambrusco Grasparossa Frizzante viene svinato, pressato e messo a fermentare. La chiarifica avviene per decantazione, senza filtrazioni. In primavera, viene fatto rifermentare in bottiglia e sboccato dopo 15 mesi.

## Note di degustazione

Lambrusco Grasparossa Frizzante Secco San Paolo è rosso rubino con un unghia violacea è un vino spiccatamente vinoso e particolarmente fruttato e fragrante. Presenta note di frutta rossa matura e sentori speziati freschi. Secco, deciso, fresco, con una buona tannicità e un retrogusto leggermente amarognolo. Il Lambrusco in generale, è un vino che si abbina perfettamente ad antipasti a base di salumi insaccati o affettati, ottimo se degustato assieme ad un buon parmigiano reggiano stagionato, oppure a piatti della tradizione emiliana come tortellini oppure tagliatelle al ragù. Il Lambrusco Grasparossa Frizzante Secco non disdegna secondi piatti come bolliti, arrostiti, zampone e cotechino.