

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Corte Manzini

NOME DEL VINO
Corte Manzini Lambrusco
Grasperossa Amabile

DENOMINAZIONE
Lambrusco Grasperossa di
Castelvetro

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2020

REGIONE DI PROVENIENZA
Emilia-Romagna

TIPOLOGIA
Frizzanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castelvetro di Modena

VINIFICAZIONE
Macerazione fermentata con le
bucce da 3 - 6 giorni a
temperatura controllata per
estrarre profumi, colore e tanino

AFFINAMENTO
Autoclave

VITIGNO/I
100% Lambrusco Grasperossa di
Castelvetro

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Nord-Est

ALTITUDINE
152 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
25/30 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Medio Impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
Ottobre

ETTARI VITATI
4

RESA PER ETTARO
14000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Stefano Manzini

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
9,0% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
10 - 13°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
10.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
8498S