

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Corte Manzini

**NOME DEL VINO**  
Corte Manzini Lambrusco  
Gasparossa L'Acino

**DENOMINAZIONE**  
Lambrusco Gasparossa 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 tanino.

**AFFINAMENTO**  
Autoclave

**VITIGNO/I**  
100% Lambrusco Gasparossa di  
Castelvetro d.o.p.

**ALLEVAMENTO**  
Guyot

**ESPOSIZIONE**  
Nord-Est

**ALTITUDINE**  
152 m. s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
48 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Medio Impasto

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Ottobre

**ETTARI VITATI**  
2

**RESA PER ETTARO**  
12000 kg/ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Stefano Manzini

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
11,5% vol.

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

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
28.000

**QUANTITÁ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
8499S