

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Cantina di Soliera

NOME DEL VINO

Cantina di Soliera Lambrusco
Grasparrassa di Castelvetro

DENOMINAZIONE

Lambrusco Grasparrassa Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Emilia-Romagna

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Modenese

VINIFICAZIONE

Criomacerazione di circa 2 giorni.
Grande rispetto dell'uva e del
mosto. Controllo delle
temperature e fermentazione in
autoclave di circa 30 giorni.

AFFINAMENTO

Circa 30 giorni di seconda
fermentazione in autoclave

VITIGNO/I

100% Lambrusco Grasparrassa

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

Sud

ALTITUDINE

120

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

Ottobre

ETTARI VITATI

20

RESA PER ETTARO

11000

ENOLOGO/CONSULENTE

Marco Facchini

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

.15000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D6915