SPIRITI FOLLETTI

UVA:100% Grasparossa di Castelvetro;

RACCOLTA E VINIFICAZIONE: ultima decade di settembre, macerazione di soli due giorni a basse temperature per estrarre poco tannino e mantenere buona freschezza olfattiva nel vino;

CONSERVAZIONE E PRESA DI SPUMA: almeno 4 mesi in acciaio a temperatura controllata prima della seconda fermentazione(circa 20 giorni) e sosta a freddo di un mese per illimpidire naturalmente il vino e ottenere un perlage fine e persistente; la presa di spuma viene attivata mettendo assieme un 25% di vino senza zuccheri residui ed un 75% di mosto parzialmente fermentato con il chiaro scopo di ottenere un prodotto molto fresco e fruttato;

RESIDUO ZUCCHERINO: 10 gr./lt. di zuccheri; COLORE: rosso ciliegia con spuma rosa;

PROFUMO: ciliegia e fragoline di bosco;

SAPORE: asciutto e acidulo con tannino poco presente sul finale;

GASTRONOMIA: ideale fuori pasto o con cibi delicati, pizza ed appetizers servito ben fresco, magari in aperitivo;

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-13° C;

SPIRITI FOLLETTI
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
secco
Tenuta Pederzana
Vignaioli in Castelvetro