

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

VITIGNI: 100% Grasparossa in purezza con vendemmia manuale sui nostri vigneti di oltre 40 anni.

ZONA DI PRODUZIONE: Modena (Emilia Romagna).

TIPO DI ALLEVAMENTO DELLA VITE: Spalliera.

TERRENO: medio impasto.

PERIODO DI VENDEMMIA: dall'1 al 15 ottobre.

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO: 140-150 quintali/ettaro

VINIFICAZIONE: lunga macerazione in fermentino a temperatura controllata con utilizzo di enzimi selezionati per estrazione di colore intenso, aromi e profumi.

PRESA DI SPUMA: rifermentazione in autoclave a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati per una grana rossa rubino spumeggiante.

AFFINAMENTO: 30 giorni.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%

RESIDUO ZUCCHERINO: 20 grammi/litro

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

CONSERVAZIONE: in ambiente fresco con umidità costante.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 8-10 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso.

PERLAGE: fine e persistente.

SPUMA: rossa vivace ed elegante.

PROFUMO: di frutti di bosco maturi come la mora.

GUSTO: intenso e profumato, piacevolmente abboccato e morbido con sentori di frutta rossa.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Molto apprezzato nei primi piatti con sughi succulenti, nelle carni alla griglia, negli arrostiti e negli stracotti.

LA GIARA D'LA GHIRLANDEINA

Vino Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP, semisecco, Metodo Charmat, rosso frizzante prodotto nei nostri vigneti.

Simbolo del nostro territorio, come la Ghirlandina di Modena, è un vino dalla spuma vivace, piacevolmente abboccato ed armonico.



Via Viazza Di Ramo, 113
41123 Modena (Italia)

info@messorivini1950.it

059/848196

MESSORI
/1950/ AZIENDA AGRICOLA