

## 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 arrosti 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](mailto:info@messorivini1950.it)

059/848196

**MESSORI**  
/1950/ AZIENDA AGRICOLA