

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 nel fermentino a temperatura controllata con utilizzo di enzimi selezionati per estrazione di colore, aromi e profumi.

PRESA DI SPUMA: rifermentazione in piccole autoclavi, a Metodo Charmat per oltre 30 giorni, con utilizzo di lieviti selezionati e nobili tannini al fine di ottenere un prodotto unico nel suo genere.

AFFINAMENTO: 40-50 giorni.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%

RESIDUO ZUCCHERINO: 5 grammi/litro

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

CONSERVAZIONE: in ambiente fresco con umidità costante.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 10-15 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso.

PERLAGE: fine e persistente.

SPUMA: vivace.

PROFUMO: intenso e complesso.

GUSTO: decisamente secco, prevale una nota di tannino lieve e non aggressivo; sapore asciutto, denso, armonico e corposo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: sublime con la selvaggina, gli arrostiti ed i bolliti. Ottimo con i primi e con tutti i piatti della cucina emiliana.

SFULMINE

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

E' uno dei nostri vini Top.

Dal colore rosso rubino intenso come un fulmine è l'ultimo delle nostre creazioni e rappresenta la massima espressione della nostra tradizione viticola come Grasparossa.



Via Viazza Di Ramo, 113
41123 Modena (Italia)
info@messorivini1950.it
059/848196

MESSORI
1950/ AZIENDA AGRICOLA