



T E N U T A



# CÀ IMPERATORE

Lambrusco Grasparossa di  
Castelvetro D.O.P. **BIO**

## UVE/GRAPES:

100% Lambrusco Grasparossa di  
castelvetro

## COLORE/COLOUR:

Rosso rubino intenso/intense ruby red.

## TERRENO:

Argilloso, ciotoloso/Clayish

## TEMPERATURA DI SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE :

8 – 12 °C

## VENDEMMIA/HARVEST:

Manuale in cassetta/ manual  
harvesting in wooden box

## ETÀ DEL VIGNETO/VINEYARD AGE:

Oltre 45 anni/over 45 years

## CONTATTO

TELEFONO:  
059 790169 - 335 8181844

SITO WEB:  
[vinigalvanasuperiore.com](http://vinigalvanasuperiore.com)

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:  
[info@vinigalvanasuperiore.com](mailto:info@vinigalvanasuperiore.com)

## PROFUMO/AROMA:

Delicato con accesi sentori floreali di frutti di bosco, accompagnato da note dolci e avvolgenti.

Delicate with bright hints of floreal and red berries, accompanied by sweet and enveloping notes

## GUSTO/TASTE:

In bocca ha un ingresso fresco ed equilibrato, elegante e armonico, in coerenza con il naso trasmette una buona sapidità, lascia un finale rotondo.

In the mouth it has a fresh and balanced entrance, elegant and harmonious, in coherence with the nose it transmits a good flavor, leaves a rounded closure.

## VINIFICAZIONE/VINIFICATION:

Raccolta manuale in cassetta, refrigerazione dei grappoli, criomacerazione pellicolare per 5 giorni, pressa soffice, affinamento in cemento, presa di spuma in autoclave per 4/6 mesi.

Manual harvesting in the box, refrigeration of the bunches, cryomaceration of the skin for 5 days, soft press, refining in cement, second fermentation in autoclave for 4/6 months.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI/FOOD PAIRINGS:

Grazie alla sua tipica freschezza è un vino versatile, Cà Imperatore è un lambrusco ideale come aperitivo e da tutto pasto, perfetto per accompagnare la cucina tipica emiliana.

Thanks to its typical freshness it is a versatile wine, Cà Imperatore is an ideal wine for happy hour and for the whole meal, perfect to with the typical Emilian cuisine