



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

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

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:

info@vinigalvanasuperiore.com