

BerbaGraspa

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei

PERLAGE: Continuo e persistente

PROFUMO: Tipico, frutti di sottobosco, nocciolo di pesca

SAPORE: Secco, leggermente abboccato, corposo,
vellutato, armonico

DA BERE: Con piatti succulenti e grassi tipici reggiani o
Hamburger farciti

TERROIR: Argilla con sasso di monte, asciutto, povero
esposizione sud-ovest

PRODUZIONE: Non più di 80 hl/ettaro

ALTITUDINE: 300/350 mt s.l.m.

DENSITÀ MEDIA: 3300 viti/ettaro

TIPO DI VIGNETO: Spalliera

UVAGGI: Lambrusco grasparossa

ALCOL COMPLESSIVO: 11,20%vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 12gr/lt

TEMP. DI SERVIZIO: 8/10°C

ALCOL SVOLTO: 10,50%vol

