VINOS ENTEROS

Info. del Productor

# Rifermentato

## Productor: Sebastian Van de Sype

### Lambrusco dell'Emilia IGT

100% Grasparossa di Castelvetro · Orgánica (certificada)

**Tipo de Vino:** Vino Espumoso

**Región:** Emilia Romagna, Italia

**Classy o Funky:** Funk Medio

**Grado Alcohólico:** 11.5 %

**Edad de vides:** 15 años

**Producción anual:** 8000 (Botellas).

**Suelo:** Arcilla, Caliza

**Altitud:** 301 m - 400 m




**VITICULTURA:**
Se trabaja con la mínima intervención posible. La recolección de uva es manual.

**VINIFICACIÓN:**
Se despalillan los racimos, posteriormente se rompe sutilmente de las uvas para que finalmente se maceren las pieles con el mosto. La primera fermentación sucede en tanque de acero inoxidable provocado por una ¨pie de cuva¨ ya inoculado con levaduras indígenas. La segunda fermentación sucede dentro de la botella. El vino es filtrado solo después de la primera fermentación y durante la segunda es reposado en lias.

**NOTAS DE CATA:**

Es un vino tinto espumoso seco y refrescante, en aroma recuerda a frutos rojos como las frambuesas y cerezas.

**MARIDAJE:**

Marida muy bien con platillos con mucho sabor y algunos más especiados como el mole.