

Lambrusco Grasparossa DOC "Codarossa"



Name:	Lambrusco Grasparossa DOC "Codarossa"
Artikel Nr.:	2018
Hersteller:	Albinea Canali
Herkunft:	Italien
Region:	Emilia Romagna
Rebsorte:	85% Lambrusco Grasparossa 15% Malbo Gentile
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	8,0%
Beschreibung:	Intensives Violett-Rot mit langsam weichendem Schaum. In der Nase wenig und fruchtig mit Andeutungen von Pfirsichkernen. Am Gaumen halb-trocken bis lieblich, harmonisch und weich.
Herstellung:	Die Reben stehen auf moderat tonhaltigen Böden auf durchschnittlich 70 m hohen Hügeln im Süden des Reggion Emilia. Die Trauben werden sorgsam von einer begrenzten Zahl Weinberge geerntet, die nach den strengen Kriterien des für diesen Lambrusco zuständigen "Consorzio Colli di Scandiano e Canossa" bewirtschaftet werden. Nach der Pressung der Trauben mit einer kurzen Mazerationsperiode erfolgt die Gärung bei kontrollierten Temperaturen, die gestoppt wird, um einen definierten Anteil an Restzucker zu erhalten, wodurch der Wein lieblich oder "amabile" wird.
Hersteller-information:	Mit der Gründung der Kellerei Albinea Canali 1934 in Canali, Reggio Emilia, kamen in wenigen Jahren über 170 Genossenschaftler zusammen, um gemeinsam qualitativ hochwertige Weine der Region zu vermarkten. In den 1950er Jahren trat Albinea Canali der neu entstandenen Genossenschaft Cantine Riunite bei, um den Qualitätsanspruch in einer größeren Organisation beibehalten zu können. 2005 wurde Albinea Canali mit der modernsten Technologie ausgestattet. Durch die Kombination aus den besten Böden und den edelsten Kellertechniken verfügt Albinea Canali heute über ein Premium-Image unter den Lambruscos.
Servierempfehlung:	Ein idealer Begleiter zu scharfen, auch asiatischen Speisen sowie Trockengebäck. Empfohlene Serviertemperatur ca. 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 8,0% Restzucker: 50 g/l Säuregehalt: 7 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2 Jahre