

LUNA NERA Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC



Azienda Agricola
SAN PAOLO



Tipo di vino	Vino rosso frizzante
Vitigno	100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro
Densità Impianto	2030/ha
Forma di Allevamento	GDC
Produzione Annua	1200 bottiglie
Gradazione Alcolica	12% VOL
Acidità Totale	6 g/l
Residuo Zuccherino	0 g/l
Temperatura di servizio	Ottimale a 10°C
Bottiglia	Formato da 75cl

METODO DI VINIFICAZIONE

In cantina, dopo la macerazione sulle buccie, viene indotta la fermentazione del mosto, rigorosamente a temperatura controllata. Questo processo permette una estrazione di polifenoli migliore.

Non attendiamo che la fermentazione naturale finisca; viene interrotta in modo che il mosto mantenga un rilevante residuo zuccherino. Viene poi direttamente imbottigliato, in modo che avvenga una seconda rifermentazione naturale direttamente in bottiglia, seguendo i dettami del “Metodo Ancestrale”.

Fermentando all'interno della bottiglia, comincia la presa di spuma e il lento affinamento sui propri lieviti, senza sboccarlo per 15 mesi.

E' comunque un vino che, grazie alla presenza dei lieviti all'interno della bottiglia, continua ad evolvere nel tempo, rivelando caratteristiche sempre più complesse.