



Folicello Il Secco



Lambrusco dell'Emilia IGT senza solfiti aggiunti

**Vino ottenuto da uve da agricoltura biologica in applicazione del Reg. CEE 834/2007
CONTROLLATO DA CCPB**



Classificazione: Lambrusco dell'Emilia IGT

Tipologia: Rosso frizzante secco

Posizione:

Vigneti ad est di Modena in Comune di Castelfranco Emilia nel comprensorio DOC del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, zona prevalentemente pedecollinare

Suolo ed esposizione:

Terreno di medio impasto, esposizione est - ovest

Sistema d'allevamento: Spalliera, allevamento Guyot

Uvaggio: 100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

Resa: 120 q/Ha, 84 hl/Ha

Conduzione ed epoca di vendemmia:

Manuale - Prima decade di ottobre

Caratteristiche organolettiche:

Il Secco è di buona stoffa, sorprendentemente ben strutturato, infatti tra i tipi di Lambrusco il Grasparossa è quello con corpo più pieno e presente. Di colore rosso rubino con riflessi violacei e spuma evanescente della medesima tonalità, ha profumo vinoso, intenso, fruttato e fragrante, che ricorda anche l'aroma dell'uva. Di sapore sapido, armonico, gradevole.

Gastronomia:

Il Secco si abbina a primi piatti conditi con carne, paste al forno, arrostiti, salumi, formaggi anche a pasta fermentata. Configurare il Lambrusco Grasparossa unicamente ai piatti della cucina modenese è però assai riduttivo, è limitarsi a

FOLICELLO Società Agricola s.s.

Via Sparate 16 - 41013 Castelfranco Emilia - MODENA

Tele Fax +39 059 939045 folicello@folicello.it - www.folicello.it

constatazioni ovvie, quando invece il Lambrusco, per il suo carattere schietto ed esuberante, la sua vivacità e leggerezza è protagonista ideale ogni qualvolta ci sia voglia di bere leggero, perché è in grado di giocare a tutto campo, sposandosi magnificamente sia con i piatti tradizionali che con quelli di più recente ideazione.

Vinificazione

Raccogliamo le nostre uve manualmente al giusto punto di maturazione selezionando in campo i grappoli sani. Avviene poi la macerazione a temperatura controllata dei mosti sulle bucce e prima fermentazione con lieviti indigeni per ottenere la massima estrazione e caratterizzazione di questo vitigno autoctono. Pressatura sottovuoto con gas inerte come tutte le altre fasi di travaso e imbottigliamento. Successivamente viene messo in autoclave (Metodo Charmat) con una sosta di almeno 4 mesi per la presa di spuma.

Per ottenere un vino completamente naturale, senza l'uso di solfiti né di altri prodotti chimici, controlliamo con le basse temperature tutte le fasi di fermentazione e ne effettuiamo tutta la vinificazione evitando il contatto con l'ossigeno, in assoluto il primo nemico delle ossidazioni. In nessuna fase di lavorazione vengono utilizzati prodotti di origine animale.

Temperatura di servizio

Consigliabile degustarlo a 14°C

Confezione

Bottiglia tipo CHAMPAGNOTTA
Contenitori in cartone da 6 bottiglie
Tappo di sughero selezionato a fungo

Parametri analitici in media		
Titolo alcolometrico vol. effettivo	% Vol.	11
Zuccheri riduttori residui	g%/ml	1.06
Acidità totale	g/l	6.2
Anidride Solforosa Totale SO ₂	mg.l	< 10 (*)

(*) ZERO SOLFITI AGGIUNTI

FOLICELLO Società Agricola s.s.
Via Sparate 16 - 41013 Castelfranco Emilia - MODENA
Tel e Fax +39 059 939045 folicello@folicello.it - www.folicello.it