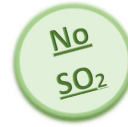




Lorenzo  
primo



## Spumante rosè brut Metodo Classico senza solfiti aggiunti

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



**Classificazione:** Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

**Tipologia:** Spumante Rosato brut metodo classico

**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, Guyot sestati d'impianto 2.5x1, 20 ceppi/Ha 4.000

**Uvaggio:** 100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

**Resa:** 120 q/Ha, 84 hl/Ha

**Condizione ed epoca di vendemmia:**

Manuale. Prima decade di ottobre

**Caratteristiche organolettiche:**

Da uve Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC vinificate in bianco otteniamo Lorenzo primo Spumante Classico rosè brut dal sapore fresco, fruttato, sapido e armonico.

**Gastronomia:** Adatto per aperitivi, come accompagnamento ad antipasti e primi piatti sia di carne che di pesce.

---

FOLICELLO Società Agricola s.s.

Via Sparate 16 - 41013 Castelfranco Emilia - MODENA

Tele Fax +39 059 939045 [folicello@folicello.it](mailto:folicello@folicello.it) - [www.folicello.it](http://www.folicello.it)

**Vinificazione**

Raccogliamo manualmente le nostre uve effettuando in campo la selezione dei grappoli più sani. Grazie ad una pressa a saturazione di azoto e a una pressatura soffice delle uve otteniamo il mosto fiore. Per ottenere un vino completamente naturale, senza l'uso di solfiti né di altri prodotti chimici o di origine animale, 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. Le uve di Lambrusco Grasparossa vengono vinificate in bianco a temperatura controllata con lieviti autoctoni (fermentazione ancestrale). A gradazione zuccherina ottimale viene imbottigliato fin dalla prima fermentazione e rimane in sosta sui lieviti fino a maturazione del vino (almeno un anno). Trascorso questo periodo si avvia la fase di remuage e in ultimo la sboccatura a la volée. Non vengono aggiunti solfiti né alcun tipo di conservante o sostanza di origine animale.

**Temperatura di servizio**

Consigliabile degustarlo a 10 °C

**Confezione**

Bottiglia tipo Colio  
Contenitori in cartone da 1 bottiglia  
Tappo di sughero selezionato a fungo