Villa di Corlo

Lambrusco Grasparossa DOC Vino Frizzante Villa di Corlo



Art.-Nr.:	600399-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	9 %
Anbauregion:	Emilia Romagna
Farbe:	Rot
Geschmack:	lieblich
Jahrgang:	2025
Klassifizierung:	DOC -> Denominacao de Origem Controlada
Rebsorten:	100% Lambrusco Grasparossa
Restzucker:	40 g/l
Serviertemperatur:	8-10
EAN:	8001960220011

Preise

Flasche 9,90 € brutto

Preis pro Liter: 13,20 €

UVP: ~~10,45 €~~ -5%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Villa di Corlo Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Frizzante – der dunkle, kraftvolle Lambrusco aus den Hügeln von Modena.

Das Weingut **Villa di Corlo** liegt in **Baggiovara** bei **Modena** rund um eine Villa aus dem späten 17. Jahrhundert und ist auch für seinen **Aceto Balsamico Tradizionale** bekannt. Die Reben wachsen am Übergang der Po-Ebene zum **Apennin** auf bis zu 300 Metern Höhe, auf Lehmböden mit Kalkanteil. Vinifiziert aus 100 % **Lambrusco Grasparossa**, die zweite Gärung erfolgt nach der **Charmat-Methode** im Drucktank.

Aromen: Tiefes Purpurrot mit feiner Perlage. Saftige Kirsche, reife Pflaume und Brombeere, dazu Veilchen und ein Hauch dunkler Schokolade. Am Gaumen fruchtbetont, mit griffigem Tannin und trockenem Finale.

Ideal zu **Salumi**, **Parmigiano Reggiano**, **Tortellini** und **Lasagne**.

Zutaten

Trauben, Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Säureregulator: Citronensäure, Stabilisatoren: Gummi arabicum und/oder Hefe-Mannoproteine, unter Schutzatmosphäre abgefüllt, Antioxidationsmittel: Sulfite

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	299kJ
Energie (kcal)	72kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g
Kohlenhydrate	5g
Zucker	4,3g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g



