

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc 2021 - S. Van de Sype



Nazione: Italia
Regione: Emilia-Romagna
Genere: Vino
Denominazione: Castelvetro Doc
Tipologia: Frizzante rosso
Vitigno: Lambrusco Grasparossa
Annata: 2021
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 11,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Corona
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Lambrusco Grasparossa, rosso frizzante rifermentato, fermentazione spontanea in acciaio.
Biologico Certificato.

Sentori Chiave: ciliegia, rosmarino e spezie

Naso: fruttato, balsamico, vegetale e speziato

Bocca: fresco, dinamico, fruttato, con chiusura balsamica e speziata da pepe bianco

Vista: Rosso porpora

Ci troviamo in Emilia Romagna, più precisamente a Castelvetro di Modena, zona storica e tradizionale per la produzione di Lambrusco e dove l'uva principe è il Grasparossa. Qui le escursioni

termiche sono piuttosto importanti e i terreni si compongono prevalentemente di argilla e limo, con una influenza calcarea nella parte superiore dell'area collinare, elementi che conferiscono al Lambrusco di queste zone grande profondità, espressione e complessità aromatica.

Di questo contesto rurale si innamora Sebastian Van de Sype, di origine Belga e ex ingegnere per la F1, decidendo di fondare nel 2020 la "Tenuta La Fiaminga" e acquistando 10 ettari di vigne di 15 anni circa che corrono lungo l'intera collina di Castelvetro, facendosi aiutare dalla consulenza del suo amico Frank Cornelissen lungo l'intera fase produttiva.

Stilisticamente i vini di Sebastian rimangono da un lato ancorati alla tradizione lavorando esclusivamente Lambrusco Grasparossa e una piccola parte di Trebbiano Modenese, vinificati o in rifermentazione con aggiunto di mosto congelato della stessa annata o con metodo ancestrale, e dall'altro mantengono una pulizia, un'eleganza e una trasparenza del frutto difficilmente raggiungibile per chi lavora il Grasparossa senza l'utilizzo intensivo di prodotti stabilizzanti o di sintesi.

Il Lambrusco rifermentato è un Lambrusco Grasparossa proveniente da vigne di circa 15 anni che utilizza mosto congelato per la seconda fermentazione in bottiglia.

Un vino preciso, speziato e vegetale, dotato di un sorso in grado di esprimere grande freschezza, balsamicità e croccantezza al tempo stesso.