



## LUNA NERA • Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

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



**SAN PAOLO**  
AGRITURISMO - CANTINA - ACETAIA