



# Cantina F.lli Carafoli

## "ROSSO DI CORTE"

### Lambrusco Grasparossa di Castelvetro d.o.p. Secco Lambrusco Grasparossa of Castelvetro with Denomination of Protected Origin

**Zona di produzione:** Provincia di Modena (Emilia Romagna)  
**Area of production:** Province of Modena (Emilia Romagna)

**Vitigno di provenienza:** Lambrusco Grasparossa > 70%, altri Lambruschi < 30%  
**Varietal Blend:** A blend of Lambrusco Grasparossa > 70%, other Lambruschi < 30%

**Fermentazione:** Metodo Charmat  
**Fermentation:** Charmat Method

**Zuccheri:** 10-14 g/l    Alcool 11,00% Vol  
**Sugar:** 10-14 g/l    Alcoholic Content: 11,00% Vol.

**Vinificazione:** In rosso con lenta fermentazione delle uve a bassa temperatura.  
**Imbottigliamento:** fermentazione naturale con presa di spuma in autoclave mediante innesto di lieviti selezionati  
**Winemaking:** "Vinificazione in rosso". The must (pulp) of red grapes undergoes fermentation together with the grape skins with a slow fermentation at a controlled temperature. This is obtained through natural means with fermentation in a pressure tank activated by the controlled use of selected yeasts

**Invecchiamento:** Da bersi 18-24 mesi  
**Aging:** To be consumed within 18-24 months

**Temperatura di servizio:** 13° - 15° gradi C  
**Serving temperature:** 13°-15° degrees Celsius

**Caratteristiche:** Colore rubino intenso, profumo vinoso dal sapore pieno, mai sgarbato; spuma briosa e vivace, evanescente  
**Characteristics:** Deep ruby colour, strong with an ample flavour

**Abbinamenti gastronomici:** Per le sue caratteristiche, ben si presta a tutti i piatti robusti della cucina tradizionale ed internazionale in genere  
**Pairings:** Thanks to its characteristics, it goes well with all the strong traditional dishes of Emilia Romagna as well as international cuisine



**Cantina Fratelli Carafoli S.S.**  
Via Cantina, 85 - 41017 RAVARINO (MO)  
Tel. +39 059 909102 - Fax +39 059 8170262  
[www.carafolivini.com](http://www.carafolivini.com) - [info@carafolivini.com](mailto:info@carafolivini.com)