

**Tenuta  
Pederzana**  
*Viticoltori in Castelvetro*



## **CLASSICI** **CANTOLIBERO**

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC

È il nome dedicato ad un vino speciale, prodotto senza aggiunta di solfiti.

### **COLORE**

Rosso rubino intenso, con divertenti riflessi violacei, evidenziati dall'orlo di spuma briosa.

### **PROFUMO**

Persistenti note di frutta in macedonia, si aggiungono a componenti aromatiche, con timo e rosmarino in evidenza. Il bouquet, ricco ed ampio, gioca con l'olfatto alternando la nota dominante.

### **SAPORE**

Sovrana la marasca, accompagnata da cangianti sensazioni di frutta. Curiosi i toni freschi e piccanti, con netto ricordo di ginseng e zenzero. Giustamente sapido, Cantolibero armonizza i tannini rotondi con una piacevole acidità e lascia il palato asciutto e pulito. Simpatica la sensazione delicatamente tannica che attacca gli incisivi sul finire, molto simile a quella, inconfondibile, della stessa buccia dell'acino.

### **GASTRONOMIA**

Ideale compagno dei salumi e di tutti i piatti grassi e succulenti, soprattutto se a base di maiale. Ottimo con le minestre, le paste al ragù, i lessi ed i formaggi non troppo vecchi. Versatile "a tutto pasto", si presta anche ad essere sorseggiato come aperitivo, insieme a stuzzichini, tartine e piccoli antipasti di sapore intenso.

### **UVA**

100% GRASPAROSSA DI ANTICO CEPPO (GRAPPOLO PICCOLO E COMPATTO, RASPO EFFETTIVAMENTE ROSSO).

### **PRODUZIONE**

TRADIZIONALE E LUNGA MACERAZIONE SULLE BUCCE, CON CONTROLLO DI TEMPERATURA. POICHÉ NON SI UTILIZZANO ANIDRIDE SOLFOROSA ED ALTRE SOSTANZE CHIMICHE, CANTOLIBERO VIENE PROTETTO, IN OGNI FASE DELLA LAVORAZIONE, DA QUALSIASI CONTATTO CON L'OSSIGENO, IN MODO DA PRESERVARNE LA FRESCHEZZA E PREVENIRE PREMATURE OSSIDAZIONI. 12.000 BOTTIGLIE IN TUTTO.

### **SERVIZIO**

CANTOLIBERO ESPRIME AL MEGLIO LE SUE CARATTERISTICHE A TEMPERATURA DI CANTINA (14-15 °C). DURANTE LA STAGIONE CALDA, TOLLERA UNA BREVE SOSTA IN REFRIGERATORE (12-14 °C).