

**Tenuta  
Pederzana**  
*Viticoltori in Castelvetro*



## **CRU** **PUNTAMORA**

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC

### **COLORE**

Rosso porpora intenso e brillante con riflessi violacei.

### **PROFUMO**

Piacevolmente vinoso, ricorda la marasca matura ed i frutti di bosco.

### **SAPORE**

Pieno ed armonico. La dolcezza si stempera nei tannini nobili e lascia il palato piacevolmente asciutto.

### **GASTRONOMIA**

Ideale con focacce, crostate e dolci secchi in genere, cantucci e brutti e buoni. Eccellente con caldarroste e preparazioni a base di farina di castagne. Interessante l'abbinamento al Parmigiano Reggiano non molto stagionato, a pasta e risotti preparati con la zucca e ad alcuni formaggi di intonazione dolce. Regge il confronto con dolci delicati, pure a base di cioccolato.

### **CONSERVAZIONE**

Si apprezza già in gioventù, ma l'affinamento in bottiglia lo avvantaggia molto e regge con disinvoltura alcuni anni di invecchiamento.

### **UVA**

VENDEMMIA TARDIVA DI GRASPAROSSA DI ANTICO CEPPLO CON PICCOLO APPORTO (5-10%) DI ANCELOTTA, RACCOLTE A FINE OTTOBRE PER CATTURARE IL CALORE DEGLI ULTIMI RAGGI DI SOLE.

### **PRODUZIONE**

VINIFICAZIONE, FERMENTAZIONE IN ACCIAIO ED IMBOTTIGLIAMENTO ALL'ORIGINE CON IL METODO CHARMAT