

EMILIA ROMAGNA

AZIENDA AGRICOLA  
CASTELVETRO

# SASSOMORO

Lambrusco di Modena DOC



## DESCRIZIONE

Colore scuro e profondo, aroma di ribes e durone di Vignola, denso e continuo che sembra non finire mai. Al palato è compatto, polposo, vellutato, senza spigoli e mai ingombrante, dove ritornano i frutti rossi e la freschezza rende tutto scorrevole. Il Lambrusco come ce lo immaginiamo: eclettico, pieno, piacevole e, soprattutto, non banale.

## ABBINAMENTI

Ci si può divertire con i grandi piatti della tradizione, dall'amatriciana, alla parmigiana di melanzane, dal risotto ai funghi al cotechino, passando per i salumi non troppo magri. Se volete qualcosa di insolito abbinatelo a una zuppa di pesce "importante" come il brodetto o il caciucco.

## UVE

50% Lambrusco Grasparossa  
50% Lambrusco Salamino