



Il lambrusco Grasparossa di Castelvetro

17

"Il lambrusco, di un bel rosso rubino, appena versato si veste di spuma violacea che subito si dilegua, ma resta corso da brividi di bollicine gorgoglianti che sono quelle che stuzzicano e imbruscano il palato".

(L. Veronelli – I vini d'Italia)

Già noto alle cantine Ducali e a Torquato Tasso, il tipico lambrusco a grasparossa viene prodotto al centro dei verdeggianti colli di Castelvetro, "dominatore su ridente altura", come cantava Alfredo Testoni alla fine del XIX secolo.

Questo vino D.O.C., dal classico colore rosso con sfumature violacee, è ottenuto per l'85% da uve dell'omonimo vitigno, per il 15% da altri vitigni lambruschi e Fortina (la cosiddetta "uva d'oro") e deve il suo nome al fatto che in autunno il vitigno presenta la caratteristica peculiare di vedere arrossare non solo le foglie ma anche pedicelli e raspo.

Di facile digeribilità, il lambrusco è particolarmente indicato per annaffiare le specialità tipiche della cucina modenese come il gnocco fritto con i salumi, i tortellini in brodo, lo zampone e i bolliti.

Tra le tante iniziative di promozione, l'ultima domenica di settembre si tiene a Castelvetro la "sagra dell'uva e dei lambruschi modenesi" con mostre dedicate ai prodotti dell'agricoltura e dell'artigianato, manifestazioni folcloristiche, culturali e sportive oltre ad un convegno su temi tecnici e commerciali inerenti la produzione vitivinicola.



◀ **Lambrusco Grasparossa**

Approfondisci sul sito internet