

21 Dicembre 2018

## Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop: il rosso intenso dall'anima emiliana

La denominazione racchiude una fra le più importanti aree vitivinicole della regione. Il vitigno è antico e il risultato è un vino dal profumo fruttato e il sapore armonico



Emilia-Romagna

In un bicchiere di **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop** si trova un'alchimia fatta di toni intensi e sapori in equilibrio. Il colore è rosso rubino, il profumo ricorda quello dell'**uva appena pigiata**, mentre il sapore è armonico come le terre in cui nasce. La denominazione Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc rappresenta infatti una delle più importanti aree vitivinicole della regione Emilia-Romagna. In particolare, si riferisce alla **provincia di Modena** ed è stata [creata nel 1970](#) [1]. In base al Disciplinare, la produzione è composta principalmente dagli omonimi vitigni (minimo 85%), a cui si aggiungono altre uve di **Lambrusco, Fortana e Malbo Gentile**.



La vite del Grasperossa ha inoltre una caratteristica che la rende unica: in autunno si arrossano non solo le foglie, ma anche il raspo e i pedicelli a cui si aggrappano gli acini. Nelle terre modenesi, questa varietà è di casa da sempre. Qui, la **tradizione del Lambrusco** e dei vini frizzanti ha una lunga storia che ancora vive nelle testimonianze di poeti e scrittori dell'**età classica** come Virgilio e Catullo. Nelle opere di questi immortali autori compare infatti il riferimento a una certa "Labrusca vitis", ovvero un vitigno selvatico dai frutti aspri che soleva crescere ai margini delle campagne, ancora oggi colorate dai suoi toni accesi.

### [Come il Lambrusco ha cambiato la storia](#) [2]

Da Modena questo vino leggero si è poi diffuso su tutto il territorio nazionale, e non solo. Tra i differenti tipi di [Lambrusco Dop](#) [3], il Grasperossa di Castelvetro si distingue per il **corpo pieno e presente**. Si abbina alla perfezione con piatti a base di carne, paste al forno, arrostiti, salumi, formaggi, nonché tutti i primi tradizionali della **cucina emiliana**. Molto amato come vino da pasto, sa farsi apprezzare anche in altre occasioni. Il suo profumo intenso, fruttato e fragrante lo rende ottimo come **aperitivo**. E se non bastasse, si sposa senza sforzi anche con la pasticceria secca e i dolci tipici di Modena.

## Potrebbe interessarti anche

[Lambrusco, il vino italiano più venduto al mondo](#) [4]

[Risotto al lambrusco con prosciutto croccante e cialda al Parmigiano Reggiano](#) [5]

[Quando a cucinare è il socio, il panino è al Salame Mantovano con Lambrusco](#) [6]

---

## Links

[1]

file:///\\senas01.centraleadr.coop.it/CentraleADR\PROGETTO%20TERRITORIO\08\_2018\Piano%20articoli%20sito\dicembre\da%20irene\La%20storia%20del%20Lambrusco%20e%20della%20produzione%20dei%20vini%20frizzanti%20nei%20territori%20modenesi%20parte%20da%20lontano%20e%20racchiude%20dentro%20di%20s%CC%AC%20il%20fascino%20delle%20prime%20testimonianze%20dei%20poeti%20e%20degli%20scrittori%20del%89%80%AAet%CC%CA%20classica%20(Virgilio,%20Catone,%20Varrone)%20che%20nelle%20loro%20opere%20raccontano%20di%20una%20%89%80%CFLabrusca%20vitis%89%80%9D,%20ovvero%20un%20vitigno%20selvatico%20che%20produceva%20frutti%20dal%20gusto%20aspro%20e%20che%20soleva%20crescere%20ai%20margini%20delle%20campagne.

[2] <http://www.territori.coop.it/cultura/come-il-lambrusco-ha-cambiato-la-storia>

[3] <http://www.lambrusco.net/il-lambrusco/grasparossa-di-castelvetro/>

[4] <http://www.territori.coop.it/territori/lambrusco-il-vino-italiano-pi%C3%B9-venduto-al-mondo>

[5]

<http://www.territori.coop.it/ricette/risotto-al-lambrusco-con-prosciutto-croccante-e-cialda-al-parmigiano-reggiano>

[6]

<http://www.territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-il-panino-%C3%A8-al-salame-mantovano-con-lambrusco>