

PRIMABOLLA

REGGIANO D.O.C.
LAMBRUSCO



Il vino Reggiano Lambrusco nasce nell'antichità da viti selvatiche di cui narra, nel II secolo a.C., Catone nel suo De agri cultura: egli parla di Vitis Lambrusca che nasce e cresce spontanea da semi ed i cui lunghi tralci si intrecciano con le chiome degli olmi, degli aceri e dei pioppi. Ottenuto vinificando diversi uvaggi, rappresenta il "tipico" Lambrusco reggiano

Vitigni

Lambrusco Salamino 30%, Lambrusco Marani 30%, Lambrusco Maestri 30%, Ancellotta 10%

Vendemmia

Generalmente verso la fine di settembre; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

Vinificazione

Il mosto macera sulle bucce per non meno di 72 ore; durante la macerazione, rigorosamente a temperatura controllata, il mosto si arricchisce dei colori e dei profumi che rendono questo prodotto il tradizionale Lambrusco reggiano

Bottiglie prodotte: 138.000

Gradazione: 11% vol.

Zuccheri: 9,8 g/l

Acidità totale: 6,7 g/l

Caratteristiche organolettiche

Dal colore rosso rubino carico con riflessi violacei, esprime profumi floreali di viola e frutti di bosco; di medio corpo, al palato si armonizzano freschezza, fragranza e sapidità. Si abbina ai piatti della cucina emiliana in genere. Servire a 14-16 °C

This wine is obtained through a sapient blend of different types of Lambrusco grapes, typical of the hills of Reggio Emilia. These grapes come from vine growers whose vineyards are in the hills of Reggio Emilia, Vezzano sul Crostolo, Albinea, Quattro Castella and Canossa

Grapes

Lambrusco Salamino 30%, Lambrusco Marani 30%, Lambrusco Maestri 30%, Ancellotta 5%

Harvest

Grapes are picked up by hand at the end of September and immediately pressed

Vinification

The must macerates with the skins for at least 60 hours. During the maceration, at controlled temperature, the must enriches itself of colors and scents which make this product the typical Lambrusco reggiano, which is different from the other Lambrusco wines for its typical color and taste

Bottles: 138.000

Alcohol: 11 % vol.

Sugars: 9,8 g/l

Total acidity: 6,7 g/l

Organoleptic characteristics

Intense red ruby color with black-purple notes. Intense scent of violet and berry fruits. Characteristic and fresh taste but also full bodied and harmonic. Best served with typical dishes of Emilia Romagna. Serving temperature 14-16°C



DOVE
C'È
FERMENTO.

+39 0522 889120 - info@cantinapuianello.it