



PUIANELLO ROSSO

METODO ANCESTRALE, NON FILTRATO

Lambrusco dell'Emilia I.G.P. Biologico

Questo vino è ottenuto attraverso la vinificazione di uve selezionate, coltivate nel rispetto della misura disciplinare dell'agricoltura biologica CE 834/07 e CE 889/08.

Vitigni

Lambrusco Marani, Maestri, Salamino

Vendemmia

Dipende dall'andamento climatico ma generalmente nella terza decade di settembre

Vinificazione

Criomacerazione a 5° per la conservazione degli aromi primari del vitigno. Il mosto macera con le bucce per una notte a bassa temperatura senza far partire la fermentazione alcolica ed altri tre giorni con innesto della fermentazione per estrarre colore e tannini grazie alla componente alcolica.

La successiva presa di spuma avviene in bottiglia, secondo il metodo Ancestrale; la maturazione del vino è continua e dovuta alla fermentazione naturale in presenza dei propri lieviti che, una volta morti, cedono al vino le sostanze contenute al loro interno.

Le bottiglie rimangono in affinamento per almeno 10/12 mesi e non si effettua la sboccatura.

Bottiglie prodotte: 3.000

Gradazione: 12% vol.

Zuccheri: 0 g/l

Acidità totale: 6,5 g/l

Caratteristiche organolettiche

Spuma cremosa con bollicine fini e persistenti, colore rosso rubino ma leggermente torbido in virtù dei lieviti in sospensione. Profumi di frutta rossa matura che tende alle spezie.

Al palato è secco, pieno e molto deciso con una buona acidità.

Si abbina a piatti di un certo impegno e carni rosse, ai salumi e formaggi.

Servire a 12-14° C.

This wine is obtained through the vinification of selected grapes, cultivated in observance of the **organic** farming disciplinary measure CE 834/07 and CE 889/08.

Grapes

Lambrusco Marani, Maestri, Salamino

Harvest

Depending on the weather but normally at the end of September

Vinification

Criomaceration at 5° C for the preservation of the primary aromas of the grape. The must wraps with skins for two nights at low temperature without starting alcoholic fermentation and another two days with fermentation graft to extract color and tannins thanks to the alcohol component. The subsequent fermentation occurs in the bottle, according to the Ancestrale Method; the maturing and fining of the wine is due to the continue and natural fermentation on its years that, once dead, release the wine the substance contained in them. The bottles remain in aging for at least 10-12 months, without the disgorgement.

Bottles: 3.000

Alcohol: 12% vol.

Sugars: 0 g/l

Total Acidity: 6,5 g/l

Organoleptic characteristics

Creamy foam with fine and persistent bubbles, ruby red color but slightly turbid due to the yeast in suspension. Aromas of ripe red fruits tending to spices. The palate is dry persistent, full and very decisive with good acidity.

It goes well with dishes of some commitment and red meats, salami and cheeses. Serving temperature 12-14° C

