

BONDAMAT

ANCELOTTA DELL'EMILIA I.G.T.
MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO

Vitigni

Vitigni: Ancellotta 85%, Lambrusco Salamino 5%, Lambrusco Marani 5%, Lambrusco Maestri 5%

Vendemmia

Generalmente all'inizio di settembre; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

Vinificazione

Il mosto macera sulle bucce per 24 ore a temperatura controllata; la fermentazione alcolica parziale degli zuccheri viene interrotta alla giusta percentuale attraverso ripetute filtrazioni, in questo modo rimangono inalterati i profumi del mosto in fermentazione, tipici dell'uva appena pigiata.

Bottiglie prodotte: 18.000

Gradazione: 6,5% vol.

Zuccheri: 76,3 g/l

Acidità totale: 6,8 g/l

Caratteristiche organolettiche

dal colore rosso rubino intenso, esprime profumi vinosi, che ricordano le more mature, ma delicati, di viola; al palato è amabilmente dolce, pieno, con sapori che ripetono le sensazioni olfattive. Si abbina a torte e pasticceria in genere, ideale se degustato con caldarroste. Servire a 10-12 °C

Grapes come from wine wine growers whose vineyards are located in the hilly area of Reggio Emilia, Albinea, Scandiano and Quattro Castella.

Grapes

Ancellotta 85%, lambrusco Salamino 5%, lambrusco Marani 5%, lambrusco Maestri 5% and lambrusco Montericco

Harvest

The grapes are picked up by hand at the beginning of September and immediately pressed

Vinification

the must macerates with the skin for about 24 hours. The maceration at low temperature is short and the must becomes rosé with delicate perfumes. The partial alcoholic fermentation of the sugar is stopped at the right sugar level with many filtering operations; it allows to maintain intact the scent of the fermenting must, typical of the pressed grapes.

Bottles: 18.000

Alcohol: 6,5 % vol.

Sugars: 7,63 g/l

Total acidity: 6,8 g/l

Organoleptic characteristics

Red ruby color. Vinous scent which reminds ripen blackberry, viola, delicate. Pleasant sweet taste, full with tastes which remind to the bouquet. Serving suggestions ideal with cakes other with "caldarroste". Serving temperature 10-12 °C



DOVE
C'È
FERMENTO.

+39 0522 889120 - info@cantinapuianello.it