

PRIMA ROSA

REGGIANO D.O.C.
LAMBRUSCO ROSATO



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

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 una notte a basse temperature, arricchendo il vino con profumi più delicati e un gusto meno corposo; 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: 54.000

Gradazione: 11% vol.

Zuccheri: 8,6 g/l

Acidità totale: 7,4 g/l

Caratteristiche organolettiche

Dal colore rosato brillante, esprime profumi delicati, floreali, con toni fruttati che ricordano gli agrumi; dal gusto caratteristico, brioso, sapido e leggermente acidulo
Si abbina agli antipasti a base di salume, in particolare alla mortadella, all'erbazzone, ai piatti della cucina emiliana di minor impegno, a frittiture di carni bianche e pesce. Servire a 12-14 °C

Grapes

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

Harvest

The grapes are picked up only by hand usually at the end of September

Vinification

The must macerates with the skins at low temperature for one night, enriching the wine of delicate scents and tastes; during the maceration, at controlled temperature, the must enriches itself of the colors and scents typical of the Lambrusco

Bottles: 54.000

Alcohol: 11 % vol.

Sugars: 8,6 g/l

Total acidity: 7,4 g/l

Organoleptic characteristics

Organoleptic characteristics: bright rosé color, delicate, flower, fruity bouquet which reminds citrus; characteristic taste, sapid and a little acid. Best served with typical dishes of Emilia Romagna like "salumi", "mortadella", "erbazzone", white fried meat and fried fish. Serving temperature: 12-14 °C



DOVE
C'È
FERMENTO.

+39 0522 889120 - info@cantinapuianello.it