

AMARCORD

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA D.O.C.
LAMBRUSCO MONTERICCO

Ottenuto vinificando quasi esclusivamente Lambrusco Montericco, un'antica varietà coltivata nella zona adiacente a Puianello, tra Broletto e Montericco: una zona collinare esigua e particolarmente vocata dove il vitigno acquista caratteristiche inconfondibili per colore ed eleganza. Questo vitigno ha origini molto antiche che ne tradiscono i natali selvatici: esso era infatti, nel IX secolo, chiamato Selvatica di Montericco o Lambrusco Selvatico

Vitigni

Lambrusco Montericco 95% e Croatina 5%

Vendemmia

Generalmente nei primi giorni di ottobre, una maturazione tardiva consentita da una buccia non molto spessa ma consistente; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

Vinificazione

Il mosto macera sulle bucce a bassa temperatura, conservando gli aromi primari, mentre la fermentazione in vasche a temperatura controllata, fino al raggiungimento dei 50 g/l di zucchero, consente la successiva presa di spuma con metodo Charmat. Questa tecnica, detta monofermentazione, mantiene ed esalta le caratteristiche primarie del vitigno

Bottiglie prodotte: 36.000

Gradazione: 11% vol.

Zuccheri: 8 g/l

Acidità totale: 6,9 g/l

Formati speciali: Magnum, Jéroboam

Caratteristiche organolettiche

Dal colore rosso rubino tendente al cerasuolo, ha profumi tipici, freschi e fragranti che rimandano ai frutti di bosco e alla viola; al gusto si presenta secco e di media struttura, ma con una buona acidità che lo caratterizza. E' soprattutto un Lambrusco fine ed elegante che sa restituire sensazioni di armonia e freschezza.

Si abbina ai piatti della cucina emiliana in genere, eccellente su alcune portate come lo zampone con le lenticchie e il Cappello da prete. Servire a 14-16 °C

Reggiano Lambrusco Amarcord is obtained through an ancient grape cultivated in the hilly area near Puianello. Particularly gelous of the territory, Lambrusco Montericco provides its best results in a very limited hilly area, in the lands of Broletto and Montericco. In these vocated lands this grape enriches itself of unique characteristics of colour and elegance in comparison with other lambrusco grapes

Grapes

Lambrusco Montericco 95%, Croatina 5%

Harvest

Depending on the weather but normally at the beginning of October, grapes are picked up only by hand. The skins, not very thick, allow a slow maturation. The grapes are then pressed

Vinification

The must macerates in contact with the skins at low temperatures in order to maintain the primary fragrance. The fermentation takes place in tanks at controlled temperature till the wine reaches 50 g/l of sugars, which will be used for the second fermentation. This method called single fermentation, allows to maintain all the primary characteristics of the grape and to exalt them in bottle

Bottles: 36.000

Alcohol: 11 % vol.

Sugars: 8 g/l

Total acidity: 6,9 g/l

Special bottle sizes: Magnum, Jéroboam

Organoleptic characteristics

Red cerasuolo colour. Intense bouquet which reminds to berry fruits and violet, typical, Intense, lively, fruity taste of red berry fruits, harmonic, with a good sapidity. Serving suggestions: this important wine is ideal with typical dishes of Emilia Romagna like "zampone", "lenticchie", "cappello da prete". Serving temperature: 14-16°C



DOVE
C'È
FERMENTO.

+39 0522 889120 - info@cantinapuianello.it