

# PUIANELLO

METODO ANCESTRALE, NON FILTRATO  
Lambrusco dell'Emilia I.G.T. rosé



## Vitigni

Lambrusco Montericcio 100%

## Vendemmia

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

## Vinificazione

Criomacerazione a 5° per la conservazione degli aromi primari del vitigno. Il mosto è sottoposto a chiarifica, per poi fermentare sul pulito; travaso dalle fecce grossolane e affinamento in vasca su quelle fini.

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:** 1.200

**Gradazione:** 12% vol.

**Zuccheri:** 2 g/l

**Acidità totale:** 6,8 g/l

## Caratteristiche organolettiche

Spuma cremosa con bollicine fini e persistenti, colore rosa tenue ma leggermente torbido in virtù dei lieviti in sospensione. Profumi di fragola di bosco e pompelmo accompagnano sentori di crosta di pane, con note vegetali tra menta e salvia. Al palato è secco, persistente, con una buona acidità ed evidenti sensazioni citrine. Si abbina alle crudità di pesce, ai salumi, ai primi piatti della tradizione emiliana e alle carni bianche. Servire a 8-10 °C

## Grapes

Lambrusco Montericcio 100%

## Harvest

*Depending on the weather but normally at the beginning of October, the skin is not very thick but consistent then leads to a late maturation. Grapes are picked up by hand and immediately pressed*

## Vinification

*Criomaceration at 5 °C for the preservation of the primary aromas of the grape. The must is subject to clarification, and then fermented; racking from gross lees and fining in tanks on fine lees. 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 yeasts that, once dead, release the substances contained in them. The bottles remain in aging for at least 10-12 months, without the disgorgement*

**Bottles:** 1.200

**Alcohol:** 12% vol.

**Sugars:** 2 g/l

**Total acidity:** 6,8 g/l

## Organoleptic characteristics

*Creamy foam with fine and persistent bubbles, pale pink but slightly turbid due to the yeast in suspension. Aromas of wild strawberries and grapefruit accompany hints of bread crust, with vegetal notes of mint and sage.*

*The palate is dry, persistent, with good acidity and obvious citrine feelings. It goes well with raw fish, cold cuts, pasta dishes from the Emilian tradition and white meats. Serving temperature 8-10 °C*



DOVE  
C'È  
FERMENTO.

+39 0522 889120 - [info@cantinapuianello.it](mailto:info@cantinapuianello.it)