

PUIANELLO

METODO ANCESTRALE, NON FILTRATO

Lambrusco dell'Emilia I.G.T. rosso

Vitigni

Lambrusco Barghi 100%

Vendemmia

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

Vinificazione

Criomacerazione a 5° per la conservazione degli aromi primari del vitigno.

Il mosto macera con le bucce per due notti a bassa temperatura senza far partire la fermentazione alcolica ed altri due 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: 1.200

Gradazione: 12% vol.

Zuccheri: 5 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.

Grapes

Lambrusco Barghi 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 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: 1.200

Alcohol: 12% vol.

Sugars: 5 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

