

ROSA MATILDE

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

Ottenuto vinificando Lambrusco Montericco in purezza, 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

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 per dodici ore a temperature molto basse, 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: 12.000

Gradazione: 11% vol.

Zuccheri: 7,9 g/l

Acidità totale: 7,1 g/l

Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche organolettiche: il color ciliegia anticipa gli aromi del frutto e del lampone, seguiti da sentori di fiori e rosa; in bocca è fresco, sapido e piacevole
Si abbina ai piatti della cucina emiliana in genere; con torte salate e antipasti di salumi per un insolito aperitivo, oppure con primi piatti di pasta, anche ripiena. Servire a 12-14 °C

Rosa Matilde is obtained vinifying in rosé an ancient grape cultivated only in the hilly area near Puianello. Grapes come from two of our members whose vineyards are located in the hillylands of Vezzano and Albinea where the grape has elegant and unmistakable characteristic

Grapes

Lambrusco Montericco

Harvest

Depending on the weather but normally at the beginning of October. The skin, not very thick, allows a slow maturation. Grapes are picked up by hand and immediately pressed

Vinification

The must macerates in contact with the skins for 12 hours at very low temperatures in order to maintain the typical scents of the grape and to avoid having a too strong body and color. The fermentation takes place in tanks at low temperatures, being stopped at about 50 g/l of sugars; then, sugar becomes alcohol through the use of selected yeasts, which exalt the potentiality of the grape Montericco, scents become particularly intense and floral. After some months of ageing the wine is put in tank for the natural rifermentation with Charmat method, this technique called single fermentation, allows to maintain all the primary characteristic of the grape

Bottles: 12.000

Alcohol: 11% vol.

Sugars: 7,9 g/l

Total acidity: 7,1 g/l

Organoleptic characteristics

Organoleptic characteristics: a bright and delicat rosé colour is followed by the intense bouquet with rose notes. Lively and intense fruity taste of raspberry shows a good sapidity on the palate, but never aggressive.

Best served with typical dishes of Emilia Romagna, light dishes or as aperitif. Serving temperature: 12-14°C

