



## FICCANASO

**TIPOLOGIA:** LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.P.  
ROSSO FRIZZANTE SEMISECCO

**TERRITORIO:** Jano di Scandiano (RE)

**VARIETA':** Ottenuto per il 50% da Lambrusco Grasparossa, il 35% da Lambrusco Maestri e per il restante 15% da Malbo Gentile.

**CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:**

<b>ALTITUDINE:</b>	200 mt. s.l.m.
<b>NATURA DEL SUOLO:</b>	arenarie, marne, gesso, argille
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Cordone speronato e Guyot
<b>ETA' DEL VIGNETO:</b>	da 5 a 15 anni
<b>RESA UVA PER ETTARO:</b>	da 95 a 115 quintali
<b>VENDEMMIA:</b>	fine settembre

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11% vol.

**VINIFICAZIONE:**

I Lambruschi che compongono il "Ficcanaso" vengono raccolti a mano in base alle diverse epoche di maturazione delle varietà interessate.

Segue un breve periodo di macerazione a freddo per estrarre profumi fruttati e colore, prima della fermentazione a temperatura controllata.

La notevole percentuale di Lambrusco Grasparossa e di Malbo Gentile dona a questo vino un intenso fruttato sia al naso che in bocca, rivelando piacevoli note aromatiche di fragola, prugna e ciliegia, mentre il lambrusco Maestri contribuisce a mantenere la struttura e l'acidità necessarie a rendere questo vino armonico ed equilibrato.

**SPUMANTIZZAZIONE:**

Metodo "Charmat": la seconda fermentazione, per la presa di spuma, avviene in autoclave fino al raggiungimento della pressione idonea, poi il vino viene lasciato riposare sui lieviti per un mese circa al fine di ottenere una buona struttura e una complessità di aromi primari e secondari.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Vino frizzante che si presenta di un bel colore rosso porpora intenso e brillante, con una invitante spuma rosa.

All'olfatto presenta vivaci note di frutta rossa quali prugna, ciliegia, e fragola.

Al palato oltre ai sentori fruttati, si percepisce una buona freschezza unita a un leggero tannino e un finale morbido che lo rendono un vino ben strutturato ed equilibrato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 15° C

**ABBINAMENTI:**

Ottimo con i salumi, i primi piatti e i bolliti tipici della cucina emiliana.



## Tenuta di Aljano

Società Agricola Aljano S.S. di Oleari Stefano & C.  
Via Figno 1, 42019 Jano di Scandiano (RE) Italia  
Tel. 0522 981193 Fax. 0522 852557  
info@aljano.it www.aljano.it