



SETTEFILARI

TIPOLOGIA: LAMBRUSCO REGGIANO D.O.P.
ROSSO FRIZZANTE SECCO

TERRITORIO: Jano di Scandiano (RE)

VARIETA': Ottenuto per l'85% da 6 lambruschi autoctoni: Montericco, Barghi, Maestri, Marani, Oliva e Salamino; per il restante 15% da Malbo Gentile.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:

ALTITUDINE:	200 mt. s.l.m.
NATURA DEL SUOLO:	arenarie, marne, gesso, argille
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato e Guyot
ETA' DEL VIGNETO:	da 7 a 12 anni
RESA UVA PER ETTARO:	da 85 a 95 quintali
VENDEMMIA:	fine settembre/inizio ottobre

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

VINIFICAZIONE:

Le sette uve che compongono il Lambrusco "Settefilari" vengono raccolte e vinificate tutte insieme.

Al momento della vendemmia ognuna ha così un diverso grado di maturazione: in questo modo ogni vitigno contribuisce in modo diverso nel conferire i propri aromi primari, le note mature e quelle fresche di acidità, sfruttando al meglio le singole peculiarità per ottenere così un ottimo equilibrio finale. La macerazione sulle bucce non supera mai i 3-4 giorni e il resto della fermentazione continua in cisterne di acciaio a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA:

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 rubino intenso e brillante, con bollicine fini e una invitante spuma rosa.

All'olfatto si apprezzano vivaci note di frutta rossa quali prugna, ciliegia, e una fine nota di cacao.

Al palato oltre a ritrovare i sentori fruttati, si presenta secco e si percepisce una buona freschezza, bilanciata da un finale leggermente tannico 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