



SETTEFILARI

TIPOLOGIA: REGGIANO D.O.P. LAMBRUSCO ROSSO FRIZZANTE
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:	100-200 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 65 a 75 quintali
VENDEMMIA:	ottobre / fine settembre

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 conferisce i propri aromi primari, le note mature e quelle fresche di acidità, sfruttando al meglio le singole peculiarità.

Inoltre, facendo fermentare le sette uve tutte insieme in un unico tino di acciaio a una temperatura costante di circa 15°C, si legano fin dall'inizio, permettendo di ottenere così un ottimo equilibrio finale.

SPUMANTIZZAZIONE:

Metodo "Charmat": la seconda fermentazione, per la presa di spuma, avviene in autoclave fino al raggiungimento della pressione desiderata, 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 percepisce una buona freschezza, bilanciata da 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