

Ottocentorosa Lambrusco dell'Emilia IGT Spumante Rose Extra

Wissenswertes

Eine Cuvée der beiden Lambrusco-Stars, als Rosato vinifiziert. Die Rebsorte Lambrusco di Sorbara gilt als die qualitativ wertvollste der Lambrusco-Familie. Ihr Anbau ist nur in wenigen Gemeinden nördlich von Modena erlaubt. Namensgeber ist die Gemarkung Sorbara in der Gemeinde Bomporto. Kleine Beeren und geringe Erträge sorgen für die Hochwertigkeit dieser Lambrusco Varietät. Die Weine sind eher blassrosa, betören aber durch ihren frischen floralen Duft und ihre feine Fruchtigkeit. Bei der Rebsorte Gasparossa weist schon der Name auf die Farbe hin. Im Herbst färben sich nicht nur die Blätter, sondern auch der Stielansatz und das Traubengerüst rotbraun. Die Trauben haben eine fast blauschwarze Haut, die für die tiefviolette Farbe des Rotweins sorgt. Lambrusco Gasparossa DOC wird südlich von Modena angebaut, gilt als die aromatischste Variante, ist reich an Tanninen und weist Restsüße auf. Schon aufgrund seiner Farbtintensität lässt er sich leicht vor allem vom Lambrusco di Sorbara unterscheiden.

Anbaugebiet

Weinberge im Gebiet Reggio Emilia.

Traubensorte

Lambrusco Gasparossa und Lambrusco di Sorbara.

Boden

Mischböden aus Mergel, Ton und Kalk.

Herstellverfahren

Späte Lese von vollreifen Lambrusco Trauben. Mazeration bei niedriger Temperatur von 12-15°C. Während dieser Zeit beginnt die Gärung, aufgrund der niedrigen Temperatur werden Farbe und Aromen optimal extrahiert. Nach der Trennung von den Schalteilen werden die beiden Jungweine zusammengeführt und die 2. Gärung im Autoklaven in Gang gesetzt. Die Abfüllung des Spumante Rosato erfolgt nach ca. 15 Tagen unter kontrollierten Bedingungen.

Farbe

Mittelintensives Rosé.

Bukett

Blumig nach Veilchen und Rosen mit fruchtigen Noten von Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren.

Geschmack

Trocken, frisch und harmonisch.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Schaumwein bei 8-10°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Lambrusco Emilia IGT Ottocentorosa jung zu trinken.

Serviovorschlag

Der Lambrusco Emilia IGT Ottocentorosa eignet sich hervorragend als Aperitif. Passt auch besonders gut zu leichten Vorspeisen, kalten Gerichten, Risotto, hellem Fleisch, Fisch und Krustentieren. Ein idealer Spumante zu jedem Gang.



ALBINEA CANALI
VITICOLTORI DAL 1938
 CANTINE RIUNITE
 Flaschen: 45.000

Gründung: 1936
 Flaschen: 300.000
 Alkohol: 11,00% Volumen
 Standort: Canali (RE)
 Verschluss: Presskork

Besitzer: Cantine Riunite
 Önologe: Jacopo Gianotti
 Säure: 9,00 g/l
 Weinberge: 150 ha
 Anbau: konventionell

Restzucker: 14,00 g/l
 EAN: 8002550505983

Auszeichnungen:

Merum 2023 2 Herzen