

## PERLWEIN - LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.P.

D

Lieblicher Rotwein - 750 ml

Die Farbe ist ein leuchtendes und lebhaftes Purpurrot, das fast Fuchsiarot wird. Das schon süße Bukett ist auf die fruchtigen und blumigen Noten abgestimmt, die sehr fein sind. Die Wildrose mischt sich mit den Walderdbeeren und den Himbeeren in Zuckersirup. Der angenehme süße Geschmack ist sehr ausgewogen. Der Restzucker überwiegt nämlich nicht, sondern er lässt dem säuerlichen Duft und dem mäßigen, aber dennoch vorhandenen Gerbstoffgehalt Platz.



Lagen des nördlichen Bereichs der Provinz Reggio Emilia, in den Gemeinden Gualtieri, Boretto und Novellara.



Lambrusco: Salamino, Maestri, Marani, Ancellotta.



**Farbe:** Rubinrot, mit abklingendem Schaum.

**Bukett:** intensiv fruchtig, harmonisch, fein, typisch für Lambrusco.

**Geschmack:** süß, harmonisch, lebhaft, guter Körper.



Gärung mit der Traubenhaut. Zweitgärung im Gärbehälter nach dem klassischen Charmat Verfahren.



8 Vol.-%



Rote Obsttorten und süße gefüllte Pfirsiche, aber auch Blätterteig-Salzgebäck, gefüllte Chizza, Gnocco fritto und nicht zu lange gereifte Wurstwaren.



14-15° C

## ESPUMOSO - LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.P.

E

Tinto amabile - 750 ml

El color es purpúreo, bien definido, brillante y vital, casi fucsia. Los aromas dulces se entonan sobre matices afrutados y floreales de gran nobleza, la rosa selvática se mezcla con las fresas de bosque y las frambuesas en jarabe. El gusto, agradablemente dulce, presenta un gran equilibrio. En efecto, el residuo azucarado no se impone y deja espacio a la fragancia ácida y al moderado tanino.



Terrenos de la zona norte de la provincia de Reggio Emilia, situados en las comarcas de Gualtieri, Boretto y Novellara.



Lambrusco: Salamino, Maestri, Marani, Ancellotta.



**Color:** rojo rubí, con espuma evanescente.

**Aroma:** intensamente afrutado, armónico, fino, típico del Lambrusco.

**Sabor:** dulce, armonioso, con buena sapidez y cuerpo perfecto.



En tinto con maceración.

Refermentación en autoclave con Método Charmat Clásico.



8% vol



Pasteles a los frutos rojos y melocotones dulces rellenos al horno, pero también hojaldres salados mixtos, bocaditos fritos y embutidos poco curados.



14-15° C

project: visualgraf.it

REV. 01/15

  
**GUALTIERI**  
*Cantina d'Autore*



Cantina Sociale di Gualtieri s.c.a.

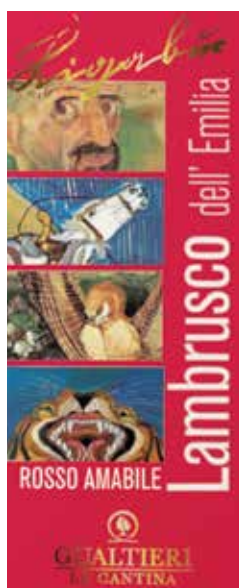
Via S. Giovanni, 25 - 42044 Gualtieri (RE) - ITALY

Tel. +39 0522 828161 - 0522 828579 - Fax +39 0522 220048

info@cantinasocialequaltieri.it - [www.cantinasocialequaltieri.it](http://www.cantinasocialequaltieri.it)

SERVIZIO CLIENTI: 334 1301323





## ■ LIGABUE

### FRIZZANTE - LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.P.

Rosso amabile - 750 ml

Il colore è di un bel porpora lucido e vitale quasi fucsia. I profumi già dolci si intonano su sfumature fruttate e floreali di notevole finezza, la rosa selvatica si mescola alle fragoline di bosco e ai lamponi in sciroppo dolce. Il gusto piacevolmente dolce è di grande equilibrio, infatti il residuo zuccherino non prende il sopravvento e lascia spazio alla fragranza acida e al moderato eppur presente tannino.

Terreni della zona nord della provincia di Reggio Emilia, situati nei comuni di Gualtieri, Boretto e Novellara.

Lambrusco: Salamino, Maestri, Marani, Ancellotta.

**Colore:** rosso rubino, con spuma evanescente.  
**Profumo:** intensamente fruttato, armonico, fine, tipico di Lambrusco.  
**Sapore:** dolce, armonico, sapido, di giusto corpo.

In rosso con macerazione.  
 Rifermentazione in autoclave con Metodo Charmat Classico.

**%vol** 8% vol

Crostate ai frutti rossi e pesche dolci ripiene al forno, ma anche salatini misti di pasta sfoglia, chizze ripiene, gnocco fritto e salumi poco stagionati.

**°C** 14-15° c

### SPARKLING - LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.P.

**GB**

Semi-sweet Red - 750 ml

Beautiful bright and vital purple colour, almost fuchsia. The already sweet scents harmonise with fruity and floral nuances of an outstanding fineness, the wild rose mixes with the wild strawberries and raspberries in a sweet syrup. The pleasantly sweet taste is very well balanced, in fact, the sugary aftertaste is not overbearing and leaves space for the acidic fragrance and the moderate, yet present, tannin.

Lands in the northern area of the province of Reggio Emilia, located in the municipalities of Gualtieri, Boretto and Novellara.

Lambrusco: Salamino, Maestri, Marani, Ancellotta.

**Colour:** ruby red with an evanescent froth.  
**Fragrance:** intensely fruity, harmonious, refined, typical of Lambrusco. **Taste:** sweet, harmonious, bold taste.

Red wine vinification with maceration. Secondary fermentation in autoclave with the Classic Charmat Process.

**%vol** 8% vol

Red berry tarts and baked stuffed sweet peaches, and also mixed puff pastry crackers, stuffed chizze, fried gnocchi and slightly seasoned cold cuts.

**°C** 14-15° c

### PÉTILLANT - LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.P.

**F**

Rouge moelleux - 750 ml

La couleur est d'un beau pourpre luisant et vital, presque fuchsia. Les parfums déjà doux s'accordent sur des nuances fruitées et florales de grandes finesse, la rose sauvage se mélange aux fraises des bois et aux framboises au sirop doux. Le goût agréablement doux est de grand équilibre, en effet le résidu de sucre ne prend pas le dessus et laisse de la place à la fragrance acide et au modéré mais bien présent tannin.

Terroirs de la zone nord de la province de Reggio Emilia, situés dans les communes de Gualtieri, Boretto et Novellara.

Lambrusco: Salamino, Maestri, Marani, Ancellotta.

**Couleur:** rouge rubis, à mousse évanescence.  
**Parfum:** intensément fruité, harmonieux, fin, typique de Lambrusco.  
**Saveur:** doux, harmonieux, savoureux, avec un corps juste.

En rouge avec macération.  
 Refermentation en autoclave par Méthode Charmat Classique.

**%vol** 8% vol

Tartes aux fruits rouges et pêches douces farcies au four, mais aussi petits-fours salés à pâte feuilleté, quiches farcies, "gnocco fritto" pâte à pain frite et charcuteries peu affinées.

**°C** 14-15° c