

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

D

Lieblicher Weißwein - 750 ml

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, sein grasiger Duft erinnert am Majoran und grüne Wildkräuter. Die Frucht ist feiner grüner, noch unreifer Apfel. Im Gaumen überwiegen mineralische Noten, die geschmacklich anhaltend sind, auch durch einen ziemlich ausgewogenen Alkohol und die Weichheit der Glycerinnoten begleitet.



Flachland im nördlichen Raum der Provinz Reggio Emilia.



Lambrusco: Salamino, Maestri, Sorbara.
Handlese vom 20. September bis 10. Oktober statt.



Farbe: Verblasstes Strohgelb, mit feinem Schaum.

Bukett: Fruchtiger, starker Duft reifer Trauben.

Geschmack: Sehr ausgewogen zwischen der lieblichen Note und Frische der Säure.



Weißweinbereitung ausgewählter Trauben. Erneute Gärung im Druckbehälter mit klassischer Charmant-Methode.



8 Vol.-%



Aperitifs, Fisch, Krustentiere, weißes Fleisch, alle Käsesorten, Wurstwaren.



8°-10° c

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

E

Blanco amable - 750 ml

Color amarillo pajizo con reflejos verdaceos. Los aromas herbaceos evocan la mejorana y las praderas de las campiñas. El fruto es la manzana verde no madura. En el gusto predomina la sensación mineral, que constituye la persistencia gustativa, acompañada también por un alcohol equilibrado y con suavidad glicérica.



Llanuras de la zona norte de la provincia de Reggio Emilia.



Lambrusco: Salamino, Maestri, Sorbara.
Mano recogió desde septiembre 20 hasta octubre 10.



Color: Amarillo pajizo brillante, espuma evanescente.

Aroma: Afrutado, delicado, con leve aroma de fruta madura.

Sabor: Dulce, aromáticas balance, justo entre la acidez y frescura.



En blanco de uvas seleccionadas. Refermentación en autoclave con Método Charmat Clásico.



8% vol



Entremeses, pescado y crustáceos, carnes blancas, quesos, todo tipo de embutidos.



8°-10° 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

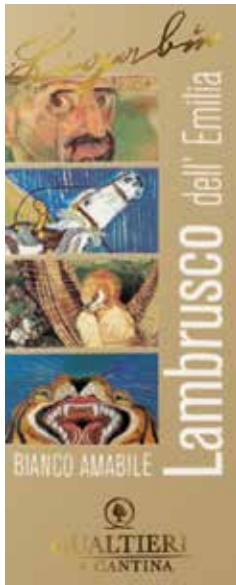
info@cantinasocialegualtieri.it · www.cantinasocialegualtieri.it

SERVIZIO CLIENTI: 334 1301323




GUALTIERI
Cantina d'Autore





LIGABUE

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

Bianco amabile - 750 ml

Color giallo paglierino con riflessi verdolini, i profumi erbacei richiamano la maggiorana e l'erba verde di campo. Il frutto è di mela verde fine ancora acerba. Al gusto prevale la sensazione minerale, che ne costituisce la persistenza gustativa, accompagnata anche da un alcol piuttosto equilibrato e dalla morbidezza glicerica.

Terreni pianeggianti della zona nord della provincia di Reggio Emilia.

Lambrusco: Salamino, Maestri, Sorbara.
Raccolta a mano nel periodo dal 20 Settembre al 10 Ottobre

Colore: giallo paglierino con spuma fine.
Profumo: fruttato, intenso profumo di uva matura.
Sapore: dolce, armonico, giusto equilibrio tra acidità e freschezza.

In bianco di uve selezionate.
Rifermentazione in autoclave con Metodo Charmat Classico.

8% vol

Antipasti di pesce, crostacei, carni bianche, tutti i tipi di formaggio, salsicce.

8°-10° c

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

GB

Semi-sweet White - 750 ml

Straw yellow colour with light green reflections, the herbaceous fragrances are reminiscent of marjoram and green field grass. The fruit is a green apple while it is still unripe. The mineral sensation prevails on the palate, which makes up the gustative persistence, also accompanied by a well balanced alcoholic content and glycerol softness.

Flat lands in the northern area of the province of Reggio Emilia.

Lambrusco: Salamino, Maestri, Sorbara.
Hand picked from 20 September to 10 October.

Colour: Straw yellow colour with fine mousse.
Fragrance: Fruity, intense perfume of ripe grapes.
Taste: Sweet, harmonious balance between acidity and freshness.

White wine vinification process of hand picked grapes. Secondary fermentation in autoclave with the Classic Charmat Process.

8% vol

Appetisers, fish and shellfish, white meats, cheeses, all types of cold cuts.

8°-10° c

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

F

Blanc moelleux - 750 ml

Couleur jaune paille aux reflets vert pâle, les parfums herbacés rappellent la marjolaine et l'herbe vert des prés. Le fruit est la pomme verte fine encore âpre. La sensation minérale domine le goût et constitue la persistance gustative, accompagnée aussi par un alcool plutôt équilibré et dont la douceur est glycéinée.

Terroirs de plaine la zone nord de la province de Reggio Emilia.

Lambrusco: Salamino, Maestri, Sorbara.
Cueillies à la main du 20 Septembre au 10 Octobre.

Couleur: Jaune paille brillant, mousse évanescence.
Parfum: Fruité, subtil, délicat, avec un léger arôme de fruit mûr.
Saveur: Doux, aromatique, un juste équilibre entre l'acidité et la fraîcheur.

En blanc de raisins sélectionnés.
Refermentation en autoclave par Méthode Charmat Classique.

8% vol

Hors-d'oeuvre, poisson et crustacés, viandes blanches, fromages, charcuteries en tout genre.

8°-10° c