



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 angenehm süße Geschmack ist sehr ausgewogen. Der Restzucker überwiegt nämlich nicht, sondern er lässt dem säuerlichen Duft und dem mäßigen, aber dennoch vorhandenen Gerbstoffgehalt Platz.

 Flachland im nördlichen Raum der Provinz Reggio Emilia bei den Gemeinden Gualtieri, Boretto, Novellara, Guastalla.

 Lambrusco: 20% Salamino, 45% Maestri, 20% Marani, 15% Ancellotta. Die Trauben werden im Zeitraum vom 20. September bis 10. Oktober von Hand gelesen

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

Bukett: Stark fruchtig, ausgewogen, fein, typischer Lambrusco.

Geschmack: Süß, harmonisch, mit angemessenem Tanningehalt, wohlschmeckend, körperreich.

 Rotweinbereitung. Erneute Gärung im Druckbehälter mit klassischer Charmant-Methode.

 75° % Vol. tatsächlicher Alkohol - 70 g/l Restzucker 11,70 % Vol. Gesamtalkohol - 6.50 g/l Gesamtsäure Schwefeldioxid 100 mg/l

 Gekochtes Rindfleisch, Braten, Wurstwaren, Desserts und Obst.


 12-14° 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 florales 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 Novellara y Guastalla.


 Lambrusco: 20% Salamino, 45% Maestri, 20% Marani, 15% Ancellotta. Cosecha a mano en el período del 20 Septiembre al 10 Octubre.

 **Color:** rojo rubí brillante con espuma roja 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.

 75 % alcohol - 70,0 g/l azúcar residual, 11,70 % Volumen total de alcohol - 6.50 g/l acidez total, Los sulfitos 100 mg/l

 Cocidos, carnes asadas, carne de res, salchicha, dulces y fruta.

 12-14° c



project: visualgraf.it

REV. 01/15



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

SERVIZIO CLIENTI: 334 1301323



■ LAMBRUSCO

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

Rosso dolce - 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 pianeggianti della zona nord della provincia di Reggio Emilia situati nei comuni di Gualtieri, Boretto, Novellara, Guastalla.
- Lambrusco: 20% Salamino, 45% Maestri, 20% Marani, 15% Ancellotta. Raccolta a mano nel periodo dal 20 Settembre al 10 Ottobre.
- Colore:** rosso rubino, con spuma evanescente.
Profumo: intensamente fruttato, armonico, fine, tipico di Lambrusco.
Sapore: dolce, armonico, sapido, di giusto corpo e giustamente tannico.
- In rosso con macerazione.
Rifermentazione in autoclave con Metodo Charmat Classico.
- 7,5% vol di alcol effettivo - 70 g/l di zuccheri residui 11,70% in volume di alcol totale - 6,50 g/l Acidità totale Solfiti 100 mg/l.
- Manzo bollito, arrostiti, salsicce, dolci e frutta.
- 12-14° c

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

GB

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, Novellara and Guastalla.
- Lambrusco 20% Salamino, 45% Maestri, 20% Marani, 15% Ancellotta. Hand picked from 20 September to 10 October.
- 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.
- 7.5 % alcohol - 70 g/l residual sugar, 11.70 % Total volume of alcohol - 6.50 g/l total acidity, Sulfites 100 mg/l
- Boiled meats, roasts, sausages, desserts and fruits.
- 12-14° 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 plaine de la zone nord de la province de Reggio Emilia situés dans les communes de Gualtieri, Boretto, Novellara et Guastalla.
- Lambrusco 20% Salamino, 45% Maestri, 20% Marani, 15% Ancellotta. Cueilli à la main dans la période du 20 septembre au 10 octobre.
- Couleur:** rouge rubis, à mousse évanescente.
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.
- 7,5 % alcool - 70,0 g/l sucre résiduel, 11,70 % Le volume total de l'alcool - 6,50 g/l acidité totale, Sulfites 100 mg/l
- Boeuf, bouilli, rôti, saucisses, dessert en fruits.
- 12-14° c