


## PERLWEIN - REGGIANO LAMBRUSCO D.O.P.


D

Herber Rotwein - 750 ml

Die markante und leuchtende rubinrote Farbe ist der beste Auftakt für das intensive und angenehme Bukett. Mit frischen Nuancen von roten Beeren: Himbeeren, Johannisbeeren und Walderdbeeren. Im Gaumen anhaltendes Bukett, im Körper, der gut zum Alkoholgehalt passt, die Rückkehr der säuerlichen Frische, die Ausgewogenheit der Perlage.


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

 Lambrusco: Salamino, Maestri, Marani, Ancellotta.  
Lese nur von Hand vom 10. September bis zum 10. Oktober.


 **Farbe:** Rubinrot mit verperlendem Schaum.


**Bukett:** fruchtig, intensiv, fein, zart weinig, typisch für Lambrusco.

**Geschmack:** trocken, harmonisch, mit der richtigen Säure und dem richtigen Körper.

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

 **%vol** 11 Vol.-%

 Tortellini in Fleischbrühe, gekochte Schweinsschulter und Wurstwaren, aber nicht zu lange gereift.


 **°C** 14-15° c


## ESPUMOSO - REGGIANO LAMBRUSCO D.O.P.

E

Tinto Seco - 750 ml

El color rojo rubí brillante y decidido precede sus aromas intensos. Compuesto por toques frescos de hayas rojas, frambuesas, grosellas y fresa selvática. La fragancia perdura en el paladar, en el cuerpo, armonizándose correctamente entre la justa alcoholicidad, el retorno de la fresca ácida y el equilibrio de la efervescencia.

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

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

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


**Aroma:** afrutado intenso, fino, delicadamente vinoso, típico del Lambrusco.

**Sabor:** seco, armonioso, con acidez equilibrada y cuerpo perfecto.

 En tinto con maceración.  
Refermentación en autoclave con Método Charmat Clásico.

 **%vol** 11% vol

 Tortellini en caldo, paletilla codida y embutidos poco curados.

 **°C** 14-15° 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@cantinasociale-gualtieri.it - [www.cantinasociale-gualtieri.it](http://www.cantinasociale-gualtieri.it)

SERVIZIO CLIENTI: 334 1301323




## ANTICHE TRADIZIONI


### FRIZZANTE - REGGIANO LAMBRUSCO D.O.P.

Rosso secco - 750 ml

Il colore rosso rubino lucente e spiccato, è la miglior introduzione per profumi intensi e appaganti. Composto da sentori freschi di bacche rosse, lamponi, ribes e fragola selvatica. Al gusto la fragranza permane, nel corpo, che ben si dispone fra la giusta alcolicità, il ritorno della freschezza acida, l'equilibrio dell'effervescenza.

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

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

 **Colore:** rosso rubino con spuma evanescente.  
**Profumo:** fruttato, intenso, fine, delicatamente vinoso, tipico di Lambrusco.  
**Sapore:** asciutto, armonico, giustamente acido, di giusto corpo.

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

 11% vol

 Tortellini in brodo, spalla cotta e salumi non troppo stagionati.


 14-15° c

### SPARKLING - REGGIANO LAMBRUSCO D.O.P.


GB

Dry Red - 750 ml


The bright and intense ruby red colour is the best introduction for the intense and gratifying fragrances. Composed by hints of fresh red berries, raspberries, currants and wild strawberries. The fragrance remains on the palate, in the body, which is well arranged between the right alcoholic content, the aftertaste of the acidic crispness, the balance of the effervescence.

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

 Lambrusco: Salamino, Maestri, Marani, Ancellotta.  
Hand picked from 10 September to 10 October.

 **Colour:** ruby red with an evanescent froth.  
**Fragrance:** fruity, intense, refined, delicately winey, typical of Lambrusco.

**Taste:** dry, harmonious, rightly acid, slightly full bodied.

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

 11% vol

 Tortellini in broth, cooked shoulder and slightly seasoned cold cuts.

 14-15° c


### PÉTILLANT - REGGIANO LAMBRUSCO A.O.P.


F


Rouge Sec - 750 ml

La couleur rouge rubis brillante et marquée, est la meilleure introduction pour les parfums intenses et plaisant. Composé de senteurs fraîches de baies rouges, framboises, groseilles et fraises des bois. La fragrance persiste au goût, dans le corps, qui se dispose bien entre la juste teneur en alcool, le retour de la fraîcheur acide, l'équilibre de l'effervescence.

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

 Lambrusco: Salamino, Maestri, Marani, Ancellotta.  
Cueilli à la main dans la période du 10 septembre au 10 octobre.

 **Couleur:** rouge rubis, à mousse évanescence.  
**Parfum:** fruité, intense, fin, délicatement vineux, typique de Lambrusco.  
**Saveur:** sec, harmonieux, acide avec justesse, de corps juste.

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

 11% vol

 Tortellinis au bouillon, épaule cuite et charcuteries peu affinées.

 14-15° c