








PERLWEIN - REGGIANO LAMBRUSCO D.O.P.

D

Trockener Rotwein - 750 ml

Spitzenprodukt, das den anspruchsvollsten Gaumen gerecht wird. Aus ausgewählten Trauben der Provinz Reggio Emilia, die frühzeitig eingemaischt werden. Mit charakteristischer rubinroter Farbe, reichem und zartem Schaum, einem intensiven blumigen Duftbukett und deutlichen Fruchtnoten.








-  Flache Böden im nördlichen Bereich der Provinz Reggio Emilia, in den Gemeinden Gualtieri, Boretto, Novellara und Guastalla gelegen.
-  Lambrusco: Salamino, Lambrusco: "Nostrano" (autochthone Sorte) und Maestri. Weinlese ganz von Hand in der Zeit vom 10. September bis zum 10. Oktober.
-  **Farbe:** Brillantes Rubinrot mit abklingendem Schaum.
Bukett: intensiv weinig mit reichhaltigem Duftprofil, anhaltend und charakteristisch.
Geschmack: trocken, ausgewogen, körperreich, richtiger Tannin Gehalt und richtige Säure.
-  Gärung ausgesuchter Trauben mit der Traubenhaut, wenig Luftkontakt. Zweitgärung im Gärbehälter mit der klassischen Charmat Methode.
-  11 Vol.-%
-  Gefüllte Nudeln, Braten, Ente mit Orangensauce.
-  14-15° c

ESPUMOSO - REGGIANO LAMBRUSCO D.O.P.

E

Tinto seco - 750 ml

Producto de elevado nivel, capaz de satisfacer los paladares más exigentes. Obtenido a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas de la provincia de Reggio Emilia y pisadas con método suave. Presenta un característico color rojo rubí, con una espuma rica y delicada, pleno de perfumes floreales intensos y marcados matices afrutados.

-  Llanuras de la zona norte de la provincia de Reggio Emilia, situadas en las comarcas de Gualtieri, Boretto, Novellara, Guastalla.
-  Lambrusco: Salamino, Lambrusco: "Nostrano" (cultivar autóctona) y Maestri. Cosecha a mano en el período del 10 Septiembre al 10 Octubre.
-  **Color:** rojo rubí brillante, con espuma evanescente.
Aroma: intensamente vinoso, con amplio bouquet, persistente, característico.
Sabor: seco, armónico, con excelente cuerpo, moderadamente tánico y equilibradamente ácido.
-  En tinto con maceración de uvas seleccionadas, en reducción. Refermentación en autoclave con Método Charmat Clásico.
-  11% vol
-  Primeros platos de pasta rellena, carnes asadas, pato a la naranja.
-  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@cantinasocialegualtieri.it - www.cantinasocialegualtieri.it
SERVIZIO CLIENTI: 334 1301323





LIGABUE CLASS


FRIZZANTE - REGGIANO LAMBRUSCO D.O.P.


Rosso secco - 750 ml

Prodotto di eccellenza in grado di soddisfare i palati più esigenti. Derivato da uve altamente selezionate della provincia di Reggio Emilia e pigiate con metodo soffice. Dal caratteristico colore rosso rubino, con spuma ricca e delicata, carico di intensi profumi floreali e spiccate note fruttate.

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

 Lambrusco: Salamino, Lambrusco: "Nostrano" (cultivar autoctona) e Maestri.
Raccolta a mano nel periodo dal 10 Settembre al 10 Ottobre.

 **Colore:** rosso rubino brillante con spuma evanescente.
Profumo: intensamente vinoso di ampio bouquet, persistente, caratteristico.
Sapore: asciutto, equilibrato, di ottima corposità, giustamente tannico e giustamente acido.

 In rosso con macerazione di uve selezionate, in riduzione. Rifermentazione in autoclave con Metodo Charmat Classico.

 11% vol

 Primi piatti di pasta ripiena, arrosti, anatra all'arancia.

 14-15° c

SPARKLING - REGGIANO LAMBRUSCO D.O.P.


GB

Dry Red - 750 ml

Product of excellence able to satisfy the most discerning palates. It derives from grapes which are carefully selected from the province of Reggio Emilia and crushed using the soft method. From the characteristic ruby red colour with rich and delicate froth, full of intense floral fragrances and marked fruity remnants.

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

 Lambrusco: Salamino, Lambrusco: "Local" (cultivar autoctona) and Maestri. Hand picked from 10 September to 10 October.


 **Colour:** sparkling ruby red with an evanescent foam.
Fragrance: intense winery aroma with an ample bouquet, persistent, characteristic.

Taste: dry, balanced, excellent density, rightly tannic and rightly tart.

 Red vinification with maceration of hand picked grapes. Secondary fermentation in autoclave with the Classic Charmat Process.

 11% vol

 Starter dishes with stuffed pasta, roasts and orange duck.

 14-15° c


PÉTILLANT - REGGIANO LAMBRUSCO A.O.P.


F

Rouge sec - 750 ml


Produit d'excellence en mesure de satisfaire les palais les plus exigeants. Dérivé de raisins hautement sélectionnés de la province de Reggio Emilia et méthode de foulage léger. Couleur rouge rubis caractéristique, avec une mousse riche et délicate, chargée de senteurs floraux et de notes fruitées prononcées.

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

 Lambrusco: Salamino, Lambrusco: "du Pays" (cultivar autochtone) et Maestri. Cueilli à la main dans la période du 10 septembre au 10 octobre.

 **Couleur:** rouge rubis brillant, à mousse évanescence.
Parfum: intensément vineux à bouquet ample, persistant, caractéristique.

Saveur: sec, équilibré, avec un corps excellent, tannique avec justesse et agréablement acide.

 En rouge avec macération de raisins sélectionnés, en réduction. Rifermentation en autoclave par Méthode Charmat Classique.

 11% vol

 Entrées de pâte fourrée, rôtis, canard à l'orange.

 14-15° c