



ROSA DEL BORGO

TIPOLOGIA: LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.P.
SPUMANTE BRUT ROSATO

TERRITORIO: Jano di Scandiano (RE)

VARIETA': 100% Lambrusco Montericcio (vitigno autoctono)

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:

ALTITUDINE: 200 mt. s.l.m.
NATURA DEL SUOLO: arenarie, marne, gesso, argille
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' DEL VIGNETO: 15 anni
RESA UVA PER ETTARO: ~ 85 quintali
VENDEMMIA: a mano, inizio settembre

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

VINIFICAZIONE:

Le uve sono raccolte a mano in cassetta per salvaguardare il più possibile l'integrità delle bacche.

Pressatura soffice dei grappoli interi con selezione del primo mosto povero di colore e successivo affinamento in acciaio a freddo per diversi mesi.

La pressatura soffice dei grappoli interi evita l'estrazione degli antociani, permettendo di mantenere il tipico colore chiaro di questo prodotto.

SPUMANTIZZAZIONE:

Metodo "Charmat": presa di spuma in autoclave direttamente dal mosto per preservare tutti gli aromi tipici del vitigno, filtrazione e imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino spumante di un bel colore rosa confetto, con una spuma persistente e "perlage" fine ed elegante.

All'olfatto presenta piacevoli fragranze fruttate intense ed equilibrate quali fragola di bosco, lampone e un leggero sentore di melograno.

Al palato manifesta una buona freschezza, tipica del vitigno, ben equilibrata da una giusta morbidezza.

Persistente e con una piacevole struttura, arricchita dalle note fruttate che si ritrovano ben evidenti anche in bocca e che lo rendono un vino di facile beva.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10° C

ABBINAMENTI:

Ideale come aperitivo o in abbinamento ad antipasti, salumi delicati (Prosciutto di Parma, pancetta, spalla cotta, ecc) o a piatti di mare a base di crostacei o frutti di mare.

Tenuta di Aljano

Società Agricola Aljano S.S. di Oleari Stefano & C.
Via Figno 1, 42019 Jano di Scandiano (RE) Italia
Tel. 0522 981193 Fax. 0522 852557
info@aljano.it www.aljano.it