



SCANDILIA

TIPOLOGIA: LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGP
SPUMANTE ROSE' METODO CLASSICO, NON DOSATO

TERRITORIO: Jano di Scandiano (RE)

VARIETA': 100% Lambrusco Montericco

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte a mano in cassetta per salvaguardare il più possibile l'integrità delle bacche. La pressatura soffice dei grappoli interi e la selezione del primo mosto per la fermentazione a temperatura controllata (circa 16 °C) evita l'estrazione degli antociani, permettendo di mantenere il colore chiaro che caratterizza questo spumante.

SPUMANTIZZAZIONE:

Metodo Classico: la seconda fermentazione, per la presa di spuma, avviene direttamente in bottiglia, all'interno della quale poi il vino riposa sui lieviti per almeno 24 mesi a temperatura costante prima di procedere alla fase di "remuage" manuale sulle "pupitres".

Alla fine di tale ciclo si effettua la sboccatura con aggiunta di "liqueur d'expédition" senza dosare zucchero.

Lo spumante così ottenuto matura per ulteriori 5/6 mesi prima di essere commercializzato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino spumante di un incantevole colore rosa ramato, con una spuma persistente e "perlage" sottile ed elegante.

All'olfatto sprigiona piacevoli note di confettura di lampone e fragolina di bosco scioppata e un lieve sentore di mirtillo.

Al palato si manifestano i frutti rossi trovati al naso e una buona freschezza, tipica del vitigno, con un leggero sentore di lieviti per niente invadente che lo rende ben equilibrato, persistente e di piacevole struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10° C

ABBINAMENTI:

Ideale come aperitivo o in abbinamento ad antipasti e crudità di mare, primi piatti di pesce o portate a base di crostacei.



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