



SETTEFILARI

TIPOLOGIA: LAMBRUSCO REGGIANO D.O.P.
ROSSO FRIZZANTE SECCO

TERRITORIO: Jano di Scandiano (RE)

VARIETA': Ottenuto per l'85% da 6 lambruschi autoctoni: Montericco, Barghi, Maestri, Marani, Oliva e Salamino; per il restante 15% da Malbo Gentile.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:

ALTITUDINE:	200 mt. s.l.m.
NATURA DEL SUOLO:	arenarie, marne, gesso, argille
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato e Guyot
ETA' DEL VIGNETO:	circa 15 anni
RESA UVA PER ETTARO:	da 90 a 110 quintali
VENDEMMIA:	fine settembre

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

VINIFICAZIONE:

Le sette uve che compongono il Lambrusco "Settefilari" vengono raccolte e vinificate tutte insieme.

Al momento della vendemmia ognuna ha così un diverso grado di maturazione: in questo modo ogni vitigno contribuisce in modo diverso nel conferire i propri aromi primari, le note mature e quelle fresche di acidità, sfruttando al meglio le singole peculiarità per ottenere così un ottimo equilibrio finale. La macerazione sulle bucce non supera mai i 3-4 giorni e il resto della fermentazione continua in acciaio a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA:

Metodo "Charmat": la seconda fermentazione, per la presa di spuma, avviene in autoclave fino al raggiungimento della pressione idonea, poi il vino viene lasciato riposare sui lieviti per un mese circa al fine di ottenere una buona struttura e una complessità di aromi primari e secondari.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino frizzante che si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e brillante, con bollicine fini e una invitante spuma rosa.

Naso elegante contornato da frutta rossa stramatura, ribes, confettura di ciliegia, spezie, pepe, mallo di noce che danno complessità e profondità.

In bocca entra pulito, secco, verticale, con una buona freschezza e un tannino presente ma non invadente che insieme a una nota balsamica lo rendono un vino ben strutturato ed equilibrato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-15° C

ABBINAMENTI:

Ottimo con i salumi, i primi piatti e i bolliti tipici della cucina emiliana. Si può abbinare anche a secondi di carne come arrostiti o stracotti.

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