

# CANTINA PUIANELLO

## LAMBRUSCO AMABILE



Crée en 1938, la Cantina Puianello est située dans la ville du même nom au cœur de la région du Lambrusco au milieu des collines de Scandiano et Canossa. Le vignoble offre des terroirs argilo-calcaire sur un terrain très vallonné où s'exprime à merveille les différents cépages de Lambrusco : Lambrusco Salamino pour les notes de fruits rouges, Lambrusco Marani pour les notes florales et la légèreté et le lambrusco Maestri pour la couleur et l'acidité.

Puianello propose ici la cuvée Lambrusco Amabile IGT, l'une des appellations les plus connues d'Italie. Sur cette cuvée la diversité des parcelles de Puianello permet d'offrir un lambrusco juteux et croquants avec rapport qualité prix exceptionnel !

Italie

Emilie Romagne

Lambrusco Semi Secco Rosato IGT

**Cépage :** Lambrusco Salamino 30 %, L. Marani 30 %, L. Maestri, 30 %, Ancelotta 10 %

**Type de culture :** Proche Bio

**Terroir :**

Au cœur des collines de Scandiano et Canossa, sur des sols argilo-calcaire.

**Vinification :**

Les raisins ont été vendangés à la main, égrappés puis foulés. Macération à froid de 48h. Après un soutirage, première fermentation à température contrôlée. La seconde fermentation a lieu en cuve close à faible température. C'est là qu'est ajouté le moût de raisin d'Ancelotta (préalablement conservé à très basse température) qui va provoquer la seconde fermentation. jusqu'à atteindre le niveau de sucre résiduel pour l'appellation amabile soit environ 40 g et environ 8 % d'alcool.

**Notes de dégustation**

Couleur rubis intense, avec un bouquet très aromatique sur les fruits rouges frais. La bouche est concentrée, puissante aromatiquement, avec une bulle fine et une sucrosité maîtrisée.

**Accord Mets et Vin**

A déguster en apéritif ou sur des desserts de fruits rouges ou au chocolat

**Température**

6/8°C

**Garde**

2 ans



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - 44690 Château Thébaud

02 40 65 62 53 - continentduvin@gmail.com

www.continentduvin.fr



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.