



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 Contrada Borgoleto Semi Secco Reggiano DOC, une approche ultra qualitative du Lambrusco. Sur cette cuvée, on retrouve une sélection des meilleures parcelles des collines de Reggio Emilia, Vezzano sul Crostolo, Albinea, Quattro Castella et Canossa le tout dans la Reggio Emilia.

Italie

Emilie Romagne

**Lambrusco Contrada Borgoleto
Semi Secco Reggiano DOC**

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

Type de culture : Proche Bio

Terroir :

Au cœur des collines de Reggio Emilia, Vezzano sul Crostolo, Albinea, Quattro Castella et Canossa le tout dans la Reggio Emilia sur des sols argilo-calcaire.

Vinification :

Les raisins ont été vendangés à la main fin septembre, égrappés puis foulés. Macération à froid de minimum 72 h pour extraire plus de couleur et de tannins. 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 semi secco soit environ 25 g et environ 9,5 % d'alcool. Le vin reste sur lies pendant plus de 3 mois.

Notes de dégustation

Robe rouge rubis intense aux reflets noirs et de violettes. Parfum intense de violette et de fruits rouges. Goût frais et caractéristique, ample et harmonieux. Un merveilleux lambrusco.

Accord Mets et Vin

A déguster en apéritif mais aussi sur un plat de pâtes, des lasagnes ou encore de la charcuterie

Température

10/12°C

Garde

2/5 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.

