

CANTINA PUIANELLO

LAMBRUSCO SEMI SECCO



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 Semi Secco IGT, une version rosée du Lambrusco. 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 fin septembre, égrappés puis foulés. Macération à froid de 8 h. 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.

Notes de dégustation

Robe rose intense, bouquet floral rappelant la rose, ample et légèrement sapide en bouche.

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.