

CANTINE VIRGILI: Lambrusco Pjafoc

Ottimo Ã questo Lambrusco Mantovano cheÃ al suo contatto con il bicchiere Ã degno del suo nome: "Pjafoc" (pende fuoco).Ã Infatti, appena versato questo vino nel cristallo bicchiere, l'effervescenza della spumaÃ sale poderosa fino aÃ sembrare una vera presa di fuoco.

Costituito da lambrusco Ruberti, lambrusco Salamino e lambrusco Ancellotta, si forgia su terreni morenici, a 150 metri di altitudine, con forte presenza di sassi e ghiaia alternatiÃ da argilla scura, trasferendo nelle uve le caratteristiche ampelografiche ed organolettiche diverse dalle stesse uveÃ coltivate in pianura.

La raccolta avviene rigidamente a mano e una volta in cantina l'uva viene diraspata, pigiata e lasciata sulla buccia a contatto con il mosto per 7 - 8 giorni; una volta pigiataÃ il tutto viene trasferito in contenitori di acciaio per continuare le procedure enologiche di cantina.

Esteticamente possiede una elegante vestitura con una bottiglia champagnotta e con una etichetta inconfondibile.Ã Il suo pregio perÃ tutto organolettico e si presenta al mondo con un colore rosso intenso, con sfumature violacee e una cromatura vinosaÃ tendente al rosso cardinalizio.

L'uscita del vino Ã annunciata da una spuma stupenda, gorgheggiante, rossa e a tratti rosso fuoco per l'effetto ottico della spuma con la base del vino.

Al naso balzano piacevolissime sensazioni profumate di uva rossa e a seguire di viole e rose rosse appena colte. L'olfatto si chiude con una scia di fragola e mosto pulito e nel finale, il raspo dell'uva.

Se mettete un po di attenzione in questo tratto di degustazione e non traccannate subito questo vino, vi accorgete che Ã un vino magnifico, dall'estrema pulizia enologica, dal forte equilibrio gustativo e dalla consistenza del frutto, tutta particolare.

Abbiamo voluto sperimentare in primis, l'assaggio a spumaÃ fermentante e abbiamo constatato come la bocca resta in fortissimo equilibrio a fine degustazione, riportando le funzioni salivari e sensoriali allo stato iniziale, ma rigenerate.

Sorseggiata un'altra porzione e passato il vino in rotazione ci accorgiamo della sua pulizia del frutto, la sua stuttura tannica molto soffice, la piacevolezza e nitidezza del fruttato che si presenta come una confettura di ciliegia matura e nel finale come una macedonia conÃ fragole e lampone. Al terzo passaggio, smettiamo di provarlo e lo godiamo senza ritegno con un gran piatto di salumi e torta frita, nel frattempo arrivati a tavola.

Info: Cantine Virgili

Ã Ã Ã Ã Ã Ã Ã Ã Via Dante n. 2 - 46100 Mantova: Telef. 0376.322560 - Fax. 0376. 223323

Ã Ã Ã Ã Ã Ã Ã Ã e-mail: info@cantinevirgili.com