

RIUNITE: L'Olma Lambrusco Reggiano

Ecco un Reggiano particolare già dal nome: l'Olma. Una sorta di rievocazione agricola antica, quando la vite veniva "maritava" alla pianta dell'Olmo, con l'intento di sostenerla e farla crescere vigorosamente. Oggi la ricerca vitivinicola, la selezione delle piante, le modalità di potatura e di allevamento delle uve hanno sostituito efficacemente e meglio questo nobile intento umano, e con un risultato tangibile quando si stappa questa bottiglia. Innanzitutto qualche notizia su questo vino che nasce da uve coltivate in zone pedecollinare e di bassa collina e da uve Lambrusco Marani 85% , Lambrusco Salamino e Lambrusco Lancellotta il 15%.

Le rese di uve per ettaro variano dai 90 ai 110 quintali per ettaro secondo le zone e le annate e sono protette da metodi di agricoltura integrata a difesa del prodotto e del consumatore. I processi di trasformazione delle uve in vino avvengono in recipienti di acciaio inox e in pressione e le temperature sono sempre sotto controllo da un sistema informatico appropriato. Organoletticamente marca un colore rosso rubino intenso, violaceo nelle sfumature e nella trama del disco vinoso, limpido e compatto. La spuma che ne esce di colore rosa intenso e con una bollicina microscopica ed abbondante. I profumi che escono dal bicchiere sono puliti e netti: floreali e fruttate le sensazioni olfattive primarie per poi nel secondo passaggio, catturarti dal profumo del sottobosco di fine primavera. Tutto pulito, equilibrato ed integro, quasi alla perfezione. In bocca ci ha disorientato; secco, quasi neutro, abbiamo pensato subito ad uno Spumante Brut Rosso, rifermentato in bottiglia, e ne abbiamo provato immediatamente la sua stoffa e la capacità di abbinamento come un metodo classico. Ci siamo fatti preparare alcune pietanze a base di carne brasate e di spezzatini e altre a base di pesce in zuppa e zuppetta. Non sveliamo le composizioni per rispetto degli altri prodotti qui segnalati, ma vi invitiamo a farlo da soli e segnalarcelo.

Info: Cantine Cooperative Riunite S.C.Agr.
 Via Brodolini, 24 - 42040 Campegine
 (RE)
 Tel: 0522.905711 - Fax: 0522.905777
 sito: <http://www.riunite.it>
 e.mail: comita@riunite.it

Cantine Cooperative Riunite S.C.Agr.
 Via Brodolini, 24 - 42040 Campegine
 (RE)
 tel: +39.0522.905711 - fax: +39.0522.905777
comita@riunite.it
<http://www.riunite.it>