

CANTINA DI QUISTELLO: Lambrusco 80 Vendemmie

Ottanta vendemmie, ovvero, ottantanni di una azienda che si è evoluta e consolidata nella produzione di vini frizzanti naturali di alta qualità, realizzati con uve di Lambruschi selezionati e conferiti dai suoi migliori agricoltori. Ecco, cosa che ci piace presentare la Cantina Sociale di Quistello, azienda che anno dopo anno riesce a sbalordire i suoi consumatori con un particolare Lambrusco.

È in occasione del suo ottantesimo compleanno, che l'azienda decide di uscire con una nuova etichetta e un nuovo prodotto veramente particolare e che ci preghiamo di presentare.

Un Lambrusco da monovitigno "Ruberti", con una produzione di uva per ettaro che si aggira attorno i 110/120 quintali per ettaro; un IGT, con fermentazione naturale in bottiglia.

Vino particolare, diverso, anche perché proviene dalle tipiche terre del Mantovano, ovvero, da una terra vergine e adatta ai Lambruschi di nuova generazione, e

dove pare che nella cantina di Quistello abbiano una particolare mano nel preservare questo frutto con i suoi sapori territoriali e farli rivivere piacevoli e avvolgenti ad ogni stappatura.

Consigliamo di stappare questo vino attorno ad una temperatura di 8 - 10 °C e noterete al travaso del vino nel bicchiere si sprigionerà un nettare dal colore

rosso rubino cupo e vivace, che si manifesta con una spuma abbondante e dal colore rosa.

Al naso

le sensazioni floreali e fruttate si esprimono inizialmente in modo brusco ma poi assunta la sua forma organolettica i profumi sono tipici del Lambrusco e della Cigliegia. Spuma, colore, profumi e sapori sono abbondanti e rotondi e con una scia di tempo abbastanza lungo.

Il gran

finale di questo vino è quello che esprime con un gusto lievemente tannico al primo impatto, ma che alla beva svanisce. Ottimo!!.

Info: Cantina Sociale Cooperativa di Quistello

Via Roma n. 46 - 46026 Quistello (Mantova)

Telefono 0376.618118 -

sito: www.cantinasocialequistello.it

e-mail: info@cantinasocialequistello.it