

## CANTINA GONZAGA: Lambrusco della Signoria Etichetta Nera

Lambrusco della Signoria il nobile vino Mantovano, maestro della piacevolezza in questa categoria, siede sul podio della qualità da molte vendemmie grazie ai talenti della Cantina Sociale di Gonzaga che si attesta cos' tra i migliori lambruschi di questa regione.

Prodotto ed ottenuto da uve di lambrusco Salamino e Lambrusco Ruberti, e forgiatosi in campagna attraverso i sistemi di lotta integrata a difesa dell'uva, della pianta e del consumatore, è l'accompagnatore ideale della cucina grassa e saporita della tradizione culinaria Italiana. La zona vitivinicola è collocabile tra l'estremo confine della regione Lombardia (Mantova) e l'estremo dell'emilia Romagna (Modena) ideale e vocata a questa tipologia di vini frizzanti naturali.

Lambrusco Mantovano Doc, Vino della Signoria etichetta nera, Medaglia d'oro dal 2003, nasce in campagna con rese d'uve attorno a 90-95 quintali per ettaro, si trasforma in una cantina certificata per la Qualità ISO 9001 e ISO 2000, dotata di avanzate attrezzature è il vino delle tradizioni e della caratteristica enologica dei Lambruschi Mantovani, piacevoli, equilibrati ed integri.

Infatti, la caratteristica di questo lambrusco è racchiusa nelle sua qualità organolettica e sensoriale e che e possiamo riassumere:

alla vista, il colore, al primo impatto, si presenta rosso scuro e con una presa di spuma rosa abbondante e continua; al secondo impatto, cessata l'azione fermentativa, il colore è un rosso rubino intenso, con sfumature e riflessi violacei ed una stupenda, larga e brillante corona rosea, effetto del concluso frizzare del vino;

al naso è un vino enologicamente pulito, senza nessun odore o improprio dell'uva o del vino, nessun fastidio nasale si percepisce all'olfatto, segno di un'uva sana e matura e ben forgiata in cantina. Il profumo è un pieno d'uva, una scia di ciliegia, un ornamento fruttato di ribes e fragola;

in bocca è piacevolissimo, fruttato, morbido e setoso. Ottimo l'equilibrato delle sensazioni organolettiche, cos' l'acidità mai aggressiva e che lascia nel palato una lunga e fresca sensazione di ciliegia e lampone.

Info: Cantina Sociale di Gonzaga

Viale

Stazione 39 - 46023 GONZAGA (MN)

Telefono 0376 58051 - Fax 0376 528038

sito: [www.cantinagonzaga.it](http://www.cantinagonzaga.it)

e-mail: [info@cantinagonzaga.it](mailto:info@cantinagonzaga.it)