

Base ampelografica: due vitigni autoctoni Lambrusco Viadanese e Grappello Ruberti, oltre a Lambrusco Maestri, Marani e Salamino, da soli o congiuntamente per almeno l'85%. Possono concorrere anche le uve dei vitigni Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Ancellotta e Fortana, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15%.

Zona di coltivazione: vigneti compresi tra i comuni di Quistello, Quingentole, San Giacomo delle Segnate, San Giovanni del Dosso.

Caratteristiche organolettiche: colore dal rosato al rosso rubino più o meno intenso. Note olfattive: vinoso, gradevole, armonico. Sapore tipico, sapido, armonico. Tipologie rosso, rosato e vinificato in bianco.

152 QUISTELLO IGP LAMBRUSCO



Ampelographic base: two native varieties, Lambrusco Viadanese and Grappello Ruberti, in addition to Lambrusco Maestri, Marani and Salamino, alone or together for at least 85%. The other 15% can comprise, alone or together, grapes grown in Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Ancellotta and Fortana vineyards.

Cultivation area: vineyards in the municipalities of Quistello, Quingentole, San Giacomo delle Segnate, San Giovanni del Dosso.

Organoleptic characteristics: colour ranging from rosé to a more or less intense ruby-red. Vinous, pleasant, harmonic nose. Typical, savoury, harmonic taste. Types red, rosé and vinified as a white wine.

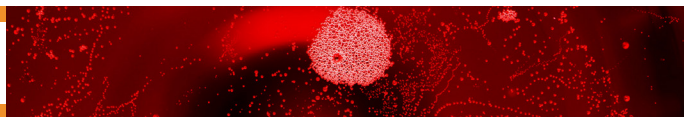
Base ampélographique: deux cépages autochtones Lambrusco Viadanese et Grappello Ruberti, en plus des Lambrusco Maestri, Marani et Salamino, seuls ou assemblés, dans une proportion minimale de 85 %. Peuvent aussi être utilisés les raisins des cépages Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Ancellotta et Fortana, seuls ou assemblés, dans une proportion maximale de 15 %.



Zone de culture: vignobles des communes de Quistello, Quingentole, San Giacomo delle Segnate, San Giovanni del Dosso.

Caractéristiques organoleptiques: couleur allant du rosé au rouge rubis plus ou moins intense. Nez vineux, agréable, harmonieux. Saveur typique, savoureux, harmonieux.

Typologies rouge, rosé et vinifié en blanc.



153

Ampelographische Grundlage: zwei autochthone Rebsorten Lambrusco Viadanese und Grappello Ruberti, dazu Lambrusco Maestri, Marani und Salamino, ausschließlich oder als Verschnitt zu mindestens 85 %. Auch Beeren der Sorte Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Ancellotta und Fortana können ausschließlich oder als Verschnitt zu maximal 15 % verkeltert werden.



Anbaugebiet: weingüter in den Kommunen Quistello, Quingentole, San Giacomo delle Segnate und San Giovanni del Dosso.

Organoleptische Eigenschaften: von Rosé bis zu einem Rubinrot von unterschiedlicher Intensität. Bukett: Weinaroma, angenehm und harmonisch. Typischer würzig-harmonischer Geschmack.

Als Rot- und Roséwein sowie weiß gekeltert.

Quistello Igp Lambrusco
Rosato Secco 2016

80 Vendemmie



Cantina Sociale di Quistello SAC
Via Roma, 46 - 46026 Quistello (MN)
Tel. 0376 618118 - Fax 0376 619772

info@cantinasocialequistello.it | www.cantinasocialequistello.it

154



Analisi sensoriale

Di colore rosso rubino chiaro, vivido e luminoso. L'aroma di ciliegia croccante si riverbera al palato in una nota caramellata di alchermes. Chiusura fruttata.

Sensory Evaluation

A light ruby red, vivid and bright. The aroma of crisp cherries on the palate is reflected in a caramelized note of Alchermes liqueur. Fruity finish.

Analyse Sensorielle

Rouge rubis clair, vif et lumineux. L'arôme de cerise croquante se reflète au palais avec une note caramélisée d'Alchermès. Fruité en fin de bouche.

Sensorische Analyse

Helle, rubinrote Farbe, lebhaft und leuchtend. Aroma von knackigen Kirschen, am Gaumen mit Karamellnote und einem Hauch Alchermes. Fruchtig im Abgang.