

# VINCANTO

## All'ombra della vigna vecchia



PODERE  
BEGHETTO



**Tipologia:** Rosso dell'Emilia IGT frizzante biologico

**Vigneto:** Bellussiera Gargallo

**Suolo:** Medio impasto tendente all'argilloso.

**Esposizione:** Nord/Sud

**Altitudine:** 30 m

**Vitigno:** Lambrusco Salamino di Santa Croce

**Allevamento:** Bellussiera a cordone speronato permanente

**Eta' delle viti:** 60/65 anni

**Produzione:** 120 ql/ha

**Vendemmia :** manuale in bins

**Metodo di coltivazione:** Biologico certificato coadiuvato da buone pratiche biodinamiche.

Dopo la raccolta le uve vengono pigiadiraspate e poi viene fatta partire la fermentazione spontanea in acciaio, insieme alle buccie.

Passati 2/3 gg di macerazione sulle buccie, si effettua la svinatura dove le vinacce e le buccie vengono separati.

Fermentazione alcolica in vasca di acciaio inox. Per l'impedimento effettuiamo solo travasi puliti.

No lieviti selezionati, e la rifermentazione viene fatta direttamente con il proprio mosto fiore conservato durante la pigiatura.

**SO<sub>2</sub>:** metabisolfito in ragione di 2gr/hl in pigiatura ed 1gr/hl all'imbottigliamento.

Affinamento di circa 6/7 mesi in vasca di acciaio poi una volta imbottigliato affinamento di 3/4 mesi prima della commercializzazione.

**Enologo:** Gianluca Bergianti

**Grado Alcoolico:** 12% Vincanto.

### **Descrizione organolettica:**

Al naso ampie note balsamiche, a ricordare le amarene sotto spirito tipiche della zona.

Al palato buona tensione, sapidità e freschezza non mancano nelle ricche sfumature varietali, nel finale leggermente salato grazie alle influenze del terreno.

Presenta una bolla fine e un colore rosso rubino con riflessi granati, Adatto ad accompagnare gnocco e salumi nostrani e piatti dal sapore deciso con una connotazione grassa che sfrutti l'acidità del nostro Vincanto per pulire e ravvivare il gusto.