

# SCORZA AMARA

REGGIANO D.O.C.  
ROSSO



Ottenuto vinificando Lambrusco Maestri e Ancellotta, vitigno le cui origini risalgono al XIV-XV secolo e che oggi è la prima varietà per importanza nella pianura reggiana; è un vino "scuro" che richiama più di ogni altro i sapori e i profumi di un tempo

## Vitigni

Lambrusco Maestri 50% e Ancellotta 50%

## Vendemmia

Generalmente verso la fine di settembre; l'uva è raccolta rigorosamente a mano

## Vinificazione

Il mosto macera sulle bucce per non meno di tre giorni, in modo da estrarre maggiore colore e tannini; la fermentazione avviene in vasche a temperatura maggiore rispetto ad altre tipologie di lambrusco, facilitando l'estrazione delle sostanze che contribuiscono alla struttura del vino

**Bottiglie prodotte:** 84.000

**Gradazione:** 11% vol.

**Zuccheri:** 9,3 g/l

**Acidità totale:** 7 g/l

## Caratteristiche organolettiche

Caratteristiche organolettiche: dal colore rosso intenso con riflessi viola scuro, offre profumi caratteristici, vinosi ed erbacei; secco al palato, mostra una struttura equilibrata e un sapore pieno, corposo e leggermente amarognolo. Vista la bassa acidità il vino risulta essere particolarmente rotondo.

Si abbina a una cucina succulenta, in particolare a primi piatti con ragù, arrostiti, brasati e al tradizionale carrello dei bolliti, oltre che a verdure grigliate. Servire a 14-16 °C

*This wine is obtained through the vinification of Lambrusco Maestri and Ancellotta, a grape with ancient origin which is still the most important in Pianura Padana. This dark wine reminds the tastes and the scents of the past*

## Grapes

Lambrusco Maestri 50%, Ancellotta 50%

## Harvest

The grapes are picked up by hand usually at the end of September

## Vinification

The must macerates with the skins for at least three days, in order to take out more color from the tannins; the fermentation takes place in tanks at higher temperature in comparison with other type of Lambrusco, in order to make easier the taking out of the components of the wine structure

**Bottles:** 84.000

**Alcohol:** 11% vol.

**Sugars:** 9,3 g/l

**Total acidity:** 7 g/l

## Organoleptic characteristics

Organoleptic characteristics: red intense color with dark purple highlights, with characteristic, vinous and herbaceous bouquet; dry on the palate, with a delicate and balanced structure and a intense, bitterish taste. Because of the low acidity it results particularly smooth. Best served with typical dishes of Emilia Romagna, roasted meat, "brasati", "bolliti" and grilled vegetables. Serving temperature: 14-16°C



DOVE  
C'È  
FERMENTO.

+39 0522 889120 - [info@cantinapuianello.it](mailto:info@cantinapuianello.it)