

RONCAGLIA

Cantina di Famiglia





ACHILLE

Lambrusco Dell'Emilia IGT

UVE

100% Lambrusco Sorbara.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Limoso.

RESA PER ETTARO

150 q/ha.

VENDEMMIA

Manuale.

VINIFICAZIONE

In bianco con uve di Sorbara, con pressa orizzontale. Fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata in piccole vasche di cemento.

PRESA DI SPUMA

Rifermentazione in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

SCHEDA ORGANOLETTICA

VISTA

Rosa tenue con spuma fine.

OLFATTO

Piccoli frutti rossi, nota agrumata.

GUSTO

Secco, piacevolmente fresco e delicato.

ABBINAMENTO

Ottimo in aperitivo, in accompagnamento a taglieri e primi piatti. Perfetto anche in abbinamento con crudi di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C.



FLAMINIO

Lambrusco Dell'Emilia IGT

UVE

100% Lambrusco Salamino di Santa Croce.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso.

RESA PER ETTARO

150 q/ha.

VENDEMMIA

Manuale.

VINIFICAZIONE

In rosato con uve di Salamino, con pressa orizzontale. Fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata in piccole vasche di cemento.

PRESA DI SPUMA

Rifermentazione in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

SCHEDA ORGANOLETTICA

VISTA

Rosato con spuma fine.

OLFATTO

Piccoli frutti rossi, note di fragolina.

GUSTO

Secco, ben bilanciato tra corpo e freschezza.

ABBINAMENTO

Ottimo in aperitivo in accompagnamento ai primi piatti della tradizione, carni bianche e piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C.



PIETRO

Lambrusco Dell'Emilia IGT

UVE

100% Lambrusco Salamino di Santa Croce.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso.

RESA PER ETTARO

150 q/ha.

VENDEMMIA

Manuale.

VINIFICAZIONE

In rosso di uve Salamino, con macerazione sulle bucce di 36-48 ore. Fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata in piccole vasche di cemento.

PRESA DI SPUMA

Rifermentazione in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

SCHEDA ORGANOLETTICA

VISTA

Rosso rubino intenso con spuma fine.

OLFATTO

Frutta rossa, note di ciliegia.

GUSTO

Secco, di buona struttura tannica, robusto e fruttato.

ABBINAMENTO

Ottimo in accompagnamento ai piatti della tradizione, dai primi piatti, ai secondi di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C.



GIANNI CARLO

Rosso Fermo Dell'Emilia IGT

UVE

100% Lambrusco Salamino di Santa Croce.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso.

RESA PER ETTARO

180 q/ha.

VENDEMMIA

Manuale.

VINIFICAZIONE

Deraspatura delle uve intere e macerazione per 48 ore, svinatura e fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata.

Affinamento di una quota in Barrique di Rovere Francese.

Assemblaggio calibrato prima dell'imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

SCHEDA ORGANOLETTICA

VISTA

Rosso rubino intenso con orli violacei.

OLFATTO

Vinoso, fruttato (frutti rossi, ribes, melograno), arricchito da leggeri sentori speziati e un sottile tocco tostato e balsamico derivante dall'affinamento in barrique.

GUSTO

Pulito, fresco, leggero, fruttato con gradevole acidità che ne esalta la bevibilità e pulisce il palato. I tannini sono maturi e ben integrati.

ABBINAMENTO

Eccellente con salumi stagionati e cotti, pasta ripiena della tradizione emiliana, bolliti misti, carni bianche e rosse cucinate in modo leggero o con preparazioni che beneficiano della sua acidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-13°C.



LORIANO

Vino Rosato Spumante di Qualità Dell'Emilia IGT
Metodo Classico

UVE

100% Lambrusco Sorbara.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Limoso.

RESA PER ETTARO

150 q/ha.

VENDEMMIA

Manuale.

VINIFICAZIONE

Pressatura da uve intere, fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata, illimpidimento per travaso post fermentativo dopo decantazione statica e affinamento sulle fecce fini.

PRESA DI SPUMA

Seconda rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

SCHEDA ORGANOLETTICA

VISTA

Tonalità Rosa antico.

OLFATTO

PDelicato, fine, floreale, fruttato di frutti rossi.

GUSTO

Secco, fresco, sapido, vibrante.
Gusto pieno ed equilibrato, piacevole cremosità.

ABBINAMENTO

Ideale in aperitivo o a tutto pasto, in abbinamento a pesce, crostacei, antipasti delicati, carni bianche, salumi e formaggi stagionati, tortellini in brodo e verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C.



RONCAGLIA

Cantina di Famiglia

Follow us



@CANTINA_RONCAGLIA

AZIENDA AGRICOLA LORENA
di Roncaglia Onorio Sas
Sede Legale: Via Nicolo Biondo, 2 - 41012 Carpi (MO) Italy
Sede Operativa: Strada Provinciale 413 Romana Sud, 105 - 41012 Carpi (MO) Italy
E_Mail: info@cantinaroncaglia.com Website: www.cantinaroncaglia.com