

Cantina Puianello e Coviolo

Rebsorten:
Lambrusco Salamino
Lambrusco Montericco
Lambrusco Marani
Lambrusco Maestri
Ancellotta

Anbaugebiet:
Emilia-Romagna

220 Hektar klingen zunächst viel. Doch aus den 5 Winzern, die 1938 die Cantina Sociale Puianello e Coviolo wenige Kilometer südwestlich von Reggio Emilia gründeten, wurden mittlerweile 180.
Eine Menge Hände also für die nun nicht mehr so große Aufgabe, die stetig steigende Fläche an biozertifizierten Weinberge behutsam per Hand zu lesen – mit dem bewusst geringen Ertrag von durchschnittlich 22,5 Hektolitern oder 3000 Flaschen pro Hektar zeigt sich hier ein klarer Gedanke: die Quantität , zu der Winzer und Winzerinnen hier fähig wären, muss der Qualität weichen!
Die hügelige Landschaft zwischen Parma und Modena mit ihren kalkreichen und tonhaltigen Böden bietet sehr gute klimatische und geologische Bedingungen für den Anbau der unterschiedlichen Lambrusco Reben, die hier aromatische, frische und besonders nuancenreiche Frizzante und Spumante ergeben.
Keine Tankstellenlimonade also, sondern herrlich animierende, verspielt-würzige Erfrischungen, die am Tisch gezielt einsetzbar sind und z.B. zu Rote Bete Risotto, gegrilltem Geflügel oder Grana Padana und Salami animierend und bereichernd wirken.

VIVO LO VIN