

Tenuta Pederzana

Lambrusco...la rinascita di un grande vino, grazie a pochi vignaioli di gran livello

Dalla tradizione alla contemporaneità, l'arte difficile dell'equilibrio

Nella Tenuta Pederzana si coltiva un clone di Grasperossa unico al mondo, dal quale nasce un Lambrusco Grasperossa di Castelvetro DOC dalla lunga storia, che ormai alligna sul groppone oltre cinquant'anni.

Franco Simonini, con la moglie, signora Margherita, ha investito in questa bella proprietà, danari scienza e coscienza.

Fin dagli inizi, cosa rarissima per i tempi, si è interfacciato con la Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, al fine di individuare i cloni migliori del Lambrusco Grasperossa. Missione compiuta. Oggi in azienda, sono presenti ceppi di grande lignaggio. I risultati sono con il tempo venuti, premiando questa lunga e appassionata ricerca.

Oggi alla guida dell'azienda ci sono Francesco, il nipote del fondatore e lo zio Massimo che continuano nel solco tracciato dal signor Simonini, negli anni '50 del secolo scorso.

Oggi, Tenuta Pederzana è un'azienda moderna, con tecnologie all'avanguardia e perfettamente integrata nel territorio di tradizione perfettamente integrata nel territorio.

Il resto, dicono in azienda "Lo si scopre in ogni bottiglia"

Non è facile parlare di Lambrusco, questo vino è stato maltrattato per decenni, a iniziare dai produttori, oggi, grazie ad aziende come Tenuta Pederzana, si sta vivendo la rinascita di questo magnifico vino e del suo terroir

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC

il lambrusco della tradizione

COLORE Rosso vivo intenso con riflessi violacei; spuma persistente di un bel rosa-lilla.

PROFUMO Vinoso, piacevolmente fruttato con sentore di marasca.

SAPORE Decisamente pieno per un Lambrusco, vive dell'armonia tra un'iniziale sensazione di rotondità ed il finire asciutto e equilibratamente tannico. Vivace, senza essere aggressivo grazie alla fermentazione lenta e curata.

ABBINAMENTI Sposa i cibi tipici della gastronomia dell'Emilia (tortellini, tortelli, tagliatelle alla bolognese, zampone, tigelle, gnocco fritto, ecc.). Insostituibile sui salumi anche cotti: zampone, cotechino, salama e mariola.

Fresco di cantina (14-15 °C), si beve volentieri a tutto pasto.

Da bere dopo una breve sosta in cantina. Se ben conservato, tra un paio d'anni potrebbe riservare piacevoli sorprese

PUNTA MORA

Lambrusco Grasperossa di Castelvetro doc

Vino dalle molteplici attitudini, con estratto e corpo molto importanti.

Morbido al gusto grazie al residuo zuccherino. L'ampio bouquet va dalla ciliegia matura alle more selvatiche, per finire in un nitido ricordo di prugna appassita. Dalla iniziale morbidezza al palato, finisce asciutto regalando una tannicità morbida e dolce che rende il vino molto duttile in cucina. Dai tortelli di zucca del mantovano ai piatti con l'aceto balsamico o le castagne, dallo zampone del carrello dei bolliti alle crostate di frutta, moltissimi sono i suoi abbinamenti gastronomici.

COLORE Rosso porpora intenso e brillante con riflessi violacei.

PROFUMO Piacevolmente vinoso, ricorda la marasca matura ed i frutti di bosco.

SAPORE Pieno ed armonico. La dolcezza si stempera nei tannini nobili e lascia il palato piacevolmente asciutto.

ABBINAMENTI Ideale con focacce, crostate e dolci secchi in genere, cantucci e brutti e buoni. Eccellente con caldarroste e preparazioni a base di farina di castagne. Interessante l'abbinamento al Parmigiano Reggiano non molto stagionato, a pasta e risotti preparati con la zucca e ad alcuni formaggi di intonazione dolce.

Regge il confronto con dolci delicati, pure a base di cioccolato.

Si apprezza già in gioventù, ma non disdegna l'affinamento in bottiglia avvantaggiandolo di molto.

Può reggere tranquillamente alcuni anni di invecchiamento.

Il Punta Mora è una vendemmia tardiva ed è vinificato con il metodo Charmat

UBI MAIOR

mai nome è stato più appropriato

Semplicemente emozionante, addirittura impensabile, in questo terroir.

E bravi questi vignaioli di Tenuta Pederzana.

Vino passito secco che colpisce per la sua monumentalità. Nitidissimi sentori di frutta a bacca rossa mescolati a note di tabacco dolce e cacao. Di grande ampiezza, al gusto è rotondo e persino untuoso, grazie al suo estratto e alla sua grande alcolicità, scalda subito il palato. Armonico, ampio, profondo, lascia a lungo ricordi sulle papille gusative. Ottima la sapidità, con tannini ampi che asciugano completamente il palato.

Sposa in pompa magna stracotti e brasati...ma provatelo a fine pasto, in sostituzione di un superalcolico.

COLORE Rosso porpora intenso e maturo, sangue di piccione.

PROFUMO bouquet, molto complesso e avvolgente, apre con una piacevole nota di visciola sotto spirito con intriganti sentori balsamici, di uvetta e prugna secca. La gradevolissima coda ricorda tabacco dolce e cacao.

SAPORE Conferma appieno quanto fa presagire al naso. Ubi Maior è ricco, potente, ampio ed emozionante, con tannini dolci e nobili, ben equilibrati dalla rotondità glicerinoso e dal calore alcolico, che sa proporre con assoluta eleganza.

ABBINAMENTI Le sue caratteristiche si esaltano ad una temperatura di 17-18 °C, la ossigenato a lungo.

Grande vino da arrostiti, selvaggina, stracotti e brasati.

Sposa alla grande il Parmigiano Reggiano e i formaggi stagionati in genere. Noi lo abbiamo abbinato a un Bagoss di media stagionatura: perfetto!

Ubi Maior si presta a esser bicchiere della staffa per chiudere un pasto importante. immaginate una serata davanti a un caminetto acceso, magari sgranocchiando caldarroste.

AFFINAMENTO Riposa 18 mesi in piccole botti di rovere di Allier ed altri 12 in bottiglia.

Azienda Agricola Tenuta Pederzana

Via Cavalliera, 8

41050 Solignano Vecchio di Castelvetro (Mo) Italia

T/F +39 059 748072

www.tenutapederzana.it

info@tenutapederzana.it

