



PALTRINIERI

LAMBRUSCO DI SORBARA DOC 1926

RADICE

DENOMINAZIONE: LAMBRUSCO DI SORBARA DOC
RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA, SECCO FRIZZANTE
VITIGNI: 100% LAMBRUSCO DI SORBARA

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

VIGNA: VIGNETO AL "CRISTO" (15 ETTARI). SORBARA È LA ZONA PIÙ VOCATA PER LA PRODUZIONE DI QUESTO VITIGNO IN QUANTO È IL LEMBO DI TERRA PIÙ STRETTO TRA I DUE FIUMI SECCHIA E PANARO CHE SOLCANO LA PROVINCIA DI MODENA
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: G.D.C (GENEVA DOUBLE CURTAIN), SYLVOZ
TIPO DI SUOLO: SCIOLTO, PREVALENTEMENTE LIMOSO, E SABBIOSO, FRESCO E CON BUONA PRESENZA DI SOSTANZE ORGANICHE
DIFESA DELLE COLTURE: LOTTA INTEGRATA
PERIODO DELLA VENDEMMIA: METÀ SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

RESA PER ETTARO: 120 Q/HA
VINIFICAZIONE: MOSTO FIORE, PIGIATURA SOFFICE, SENZA MACERAZIONE, FERMENTAZIONE ALCOLICA, RIFERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA SU LIEVITI AUTOCTONI. AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA. UNICO IMBOTTIGLIAMENTO A INIZIO MARZO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSA SALMONE CON PERLAGE MOLTO FINE E PERSISTENTE, LEGGERMENTE TORBIDO PER LA PRESENZA DEL RESIDUO DI RIFERMENTAZIONE (FONDO)
NASO: NOTE AGRUMATE DI POMPELMO, FRAGOLINA DI BOSCO, SENTORI FLOREALI DI ROSA SELVATICA
GUSTO: FRESCO CON SPICCATA ACIDITÀ CHE RICHIAMA IL MELOGRANO E LA BUCCIA DI MELA VERDE. GRANDE SAPIDITÀ, EQUILIBRIO E PERSISTENZA.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: COME APERITIVO, CON FRITTURA DI PESCE, PESCE CRUDO, TONNO, SALMONE, TORTELLINI IN BRODO, SALUMI, GNOCCO FRITTO E CRESCENTINE. È QUASI UN BIANCO CON LA STRUTTURA DA ROSSO

ALBERTO: "TI RIMANE IL SALE SULLE LABBRA"

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-13°C

